

**MEDION®**

**Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Handleiding  
Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso**



**Multifunktions-Heißluftfritteuse  
Friteuse à air chaud multifonction  
Multifunctionele heteluchtfriteuse  
Freidora de aire caliente multifuncional  
Friggitrice multifunzione ad aria calda**

**MEDION® MD 10072**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>7</b>
3.1.	Stromversorgung .....	8
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang</b> .....	<b>14</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht</b> .....	<b>15</b>
5.1.	Bedienelemente .....	17
5.2.	Vor dem ersten Gebrauch .....	20
5.3.	Gerät ein-/ausschalten .....	20
5.4.	Leer aufheizen .....	20
5.5.	Gerätetür öffnen .....	21
5.6.	Verwenden des Zubehörs .....	21
<b>6.</b>	<b>Heißluftfritteuse bedienen</b> .....	<b>25</b>
6.1.	Automatische Garprogramme .....	27
6.2.	Manuelles Einstellen .....	29
6.3.	Beleuchtung einschalten .....	31
6.4.	Gerät ausschalten .....	31
<b>7.</b>	<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>32</b>
<b>8.</b>	<b>Reinigung</b> .....	<b>34</b>
<b>9.</b>	<b>Lagerung/Transport</b> .....	<b>36</b>
<b>10.</b>	<b>Entsorgung</b> .....	<b>36</b>
<b>11.</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>37</b>
<b>12.</b>	<b>Konformitätsinformation</b> .....	<b>37</b>
<b>13.</b>	<b>Serviceinformationen</b> .....	<b>38</b>
<b>14.</b>	<b>Impressum</b> .....	<b>40</b>
<b>15.</b>	<b>Datenschutzerklärung</b> .....	<b>41</b>

---

# 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise und die gesamte Anleitung aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

## 1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **WARNUNG!**

Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Sicherheitshinweise

### Schutzklasse I

Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).



### Umweltgerechte Entsorgung

Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“).



---

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Nutzung:

- Frittieren, Dörren, Braten, Backen, Gratinieren, Toasten, Erwärmen, Garen.

Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, nicht jedoch

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

---

### 3. Sicherheitshinweise



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



## **GEFAHR!**

### **Erstickungsgefahr!**

Verpackungsmaterialien können verschluckt oder unsachgemäß benutzt werden, daher besteht Erstickungsgefahr!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial, wie z. B. Folien oder Plastikbeutel von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

## **3.1. Stromversorgung**



## **WARNUNG!**

### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht beaufsichtigen,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Ziehen Sie bei Beschädigungen des Steckers, des Netzkabels oder des Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

- 
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
  - Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen. Setzen Sie es nicht Tropf- und Spritzwasser aus.
  - Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
  - Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät, oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
  - Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Entfernen Sie deshalb bei Gewitter immer den Stecker aus der Steckdose.
  - Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät, sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
  - Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
  - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
  - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
  - Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
  - Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
  - Das Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht in Feuchträumen und sehr staubigen Räumen.
-

- 
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
    - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
    - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
    - direkte Sonneneinstrahlung,
    - offenes Feuer.



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr! Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen sowie Brandgefahr bei Kontakt mit anderen Gegenständen durch heiße Oberflächen. Das Gehäuse und die Gerätetür werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Da das Dampfaustrittsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Während des Frittierens, Dörrens, Bratens, Backens, Gratiniereins, Toastens, Erwärmens, Garens tritt heißer Dampf aus. Fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Nicht das Gehäuse im Betrieb berühren.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Griff. Benutzen Sie hierfür Topfhandschuhe.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Während des Betriebs dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Gardinen, Geschirrhandtuch, Topflappen, Papier etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.

- 
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Speisen werden ansonsten nicht gleichmäßig gegart, das Gerät kann Schaden nehmen und überhitzen.
  - Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie niemals ins Geräteinnere, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
  - Verwenden Sie im Innenraum außer Drehkorb, Drehspieß, Gittergrillrost und Abtropfschale keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.
  - Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem Auswechseln oder Entfernen von Zubehörteilen grundsätzlich abkühlen.
  - Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Innenwänden des Geräts.
  - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z. B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
  - Nach dem Gebrauch trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ist das Gerät vollständig stromfrei.
  - Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht als Schrank. Lagern Sie niemals Papier, Pappe, Plastik oder andere Gegenstände im Gerät.
  - Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.



**VORSICHT!**  
**Verletzungsgefahr!**

Es besteht das Risiko von Verletzungen durch unachtsame Verwendung.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird – keine Verlängerungskabel verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.



**VORSICHT!**  
**Gesundheitsgefährdung!**

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden beim Backen oder Grillen.



**WARNUNG!**  
**Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Lassen Sie ausreichend Abstand (min. 40 cm) nach allen Seiten und nach oben. Stellen Sie es insbesondere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf.
- Dieses Gerät darf nur als freistehendes Gerät betrieben und darf nicht eingebaut oder in einem Schrank betrieben werden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten).

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
- Achten Sie darauf, dass
  - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken ö. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist,
  - keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Gerät wirken.
- Füllen Sie das Gerät nur mit so viel Lebensmitteln, dass die Seitenflächen des Innenraums und das Heizelement frei bleibt. Eine Überfüllung des Geräts ist zu vermeiden.
- Füllen Sie das Zubehör nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahren führen kann.



### **HINWEIS!**

#### **Mögliche Materialschäden!**

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

- Das Netzkabel sollte nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden. Wickeln Sie das Kabel für den Betrieb vollständig ab. Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.

Empfindliche Oberflächen im Innenraum:

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Entfernen der Lebensmittel Holz- bzw. hitzebeständiges Kunststoffbesteck.



## **HINWEIS!**

### **Möglicher Sachschaden!**

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Mobeloberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

## **4. Lieferumfang**



## **GEFAHR!**

### **Erstickungsgefahr!**

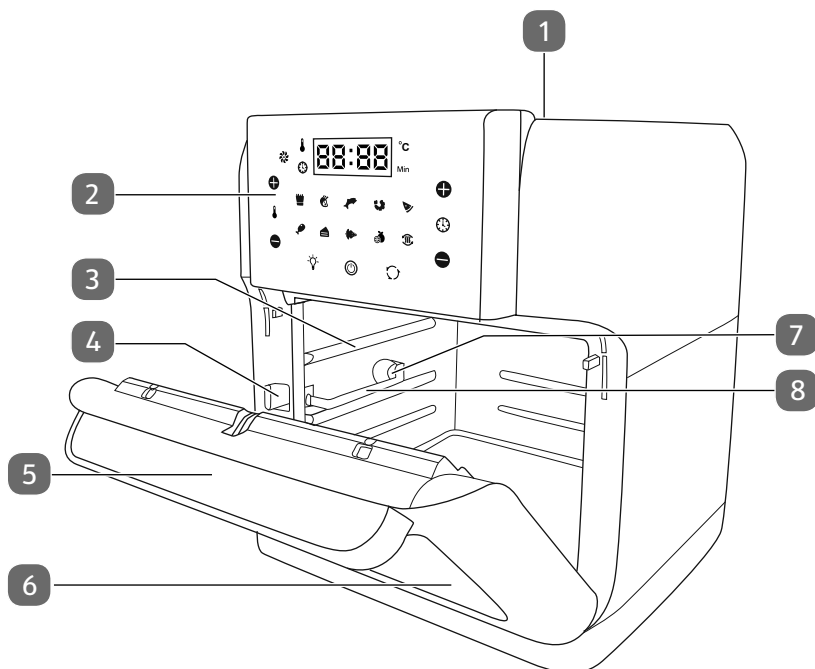
Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

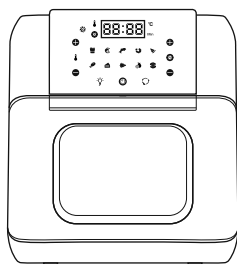
- Heißluftfritteuse
- Gittergrillroste (3x)
- Abtropfschale
- Drehkorb
- Drehspieß
- Halter (Entnahmewerkzeug für Drehkorb/Drehspieß)
- Bedienungsanleitung

## 5. Geräteübersicht

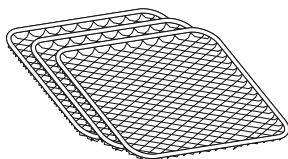


- 1) Oberer Deckel mit Lufteinlassschlitze
- 2) Bedienpanel
- 3) Führungsschienen
- 4) Verriegelungsschalter für Verriegelung (Drehkorb/Drehspieß)
- 5) Türgriff
- 6) Fenster in der Gerätetür
- 7) Verriegelung für Drehkorb/Drehspieß
- 8) Führungsschiene für Drehkorb/Drehspieß

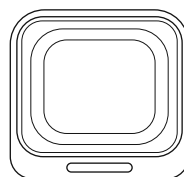
1



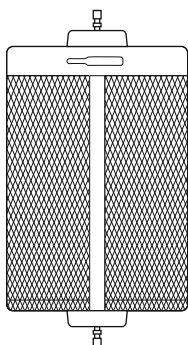
2



3



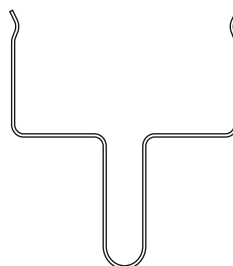
4



5













6



- 1) Heißluftfritteuse
- 2) Gittergrillroste
- 3) Abtropfschale
- 4) Drehkorb
- 5) Drehspieß
- 6) Halter (Entnahmewerkzeug für Drehkorb/Drehspieß)








### 5.1.1. Funktionstasten

Symbol	Funktion
	Temperaturanzeige
	Garzeitanzeige
	Lüfteranzeige
	Temperatur erhöhen
	Temperatur verringern
	Garzeit erhöhen
	Garzeit verringern
	Licht ein-/ausschalten
	Ein/Aus-Taste
	Rotation ein-/ausschalten (für Drehkorb/Drehspieß)

## 5.1.2. Automatische Garprogramme

Das Symbol des eingestellten Garprogramms leuchtet bei Betrieb.

Symbol	Funktion	Temperatur	Garzeit
	Gefrorene Pommes frites	200 °C	15 Min
	Steak/Kotelettes	180 °C	25 Min
	Fisch	160 °C	15 Min
	Garnelen/Schrimps	160 °C	12 Min
	Pizza	180 °C	15 Min
	Hühnerbein	190 °C	40 Min
	Kuchen	160 °C	30 Min
	Grillhuhn	190 °C	30 Min
	Dörrobst	30 °C	2 Stunden
	Vorheizen	120 °C	12 Min

---

## 5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Gerätes und die Vollständigkeit der Zubehörteile.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene und hitzebeständige Arbeitsfläche in angenehmer Arbeitshöhe.
- ▶ Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem weiteren Gebrauch alle Zubehörteile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.
- ▶ Trocknen Sie die Zubehörteile gut ab.
- ▶ Wischen Sie Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.



### HINWEIS!

#### Möglicher Sachschaden!

- Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser und tauchen Sie es niemals in Wasser.

- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Alle Anzeigen auf dem Bedienpanel blinken einmal und es ertönt ein Piepton. Anschließend leuchtet die **EIN/AUS-TASTE**.

## 5.3. Gerät ein-/ausschalten

- ▶ Tippen Sie auf die **EIN/AUS-TASTE**, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton und alle Anzeigen auf dem Bedienpanel leuchten auf.
- ▶ Tippen Sie erneut auf die **EIN/AUS-TASTE**, um das Gerät auszuschalten.



Nach dem Ausschalten des Geräts läuft der Lüfter 20 Sekunden nach.

## 5.4. Leer aufheizen

Vor dem Gebrauch ist ein einmaliges starkes Aufheizen ohne enthaltende Zubehörteile nötig, um fertigungsbedingte Fettrückstände zu beseitigen.

- ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
- ▶ Drücken Sie die **EIN/AUS-TASTE** für ca. 2 Sekunden, um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die **EIN/AUS-TASTE** kurz erneut.

Das Gerät startet mit einer Gartemperatur von 190 °C und einer Garzeit von 15 Minuten.



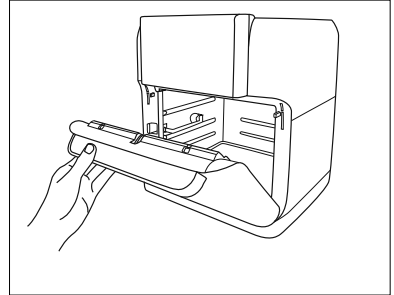
Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Montieren oder Bewegen vollständig abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

## 5.5. Gerätetür öffnen

- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Gerätetür zu öffnen.



## 5.6. Verwenden des Zubehörs

- ▶ Wählen Sie das richtige Zubehör gemäß der Speisen aus, die Sie zubereiten möchten.
- ▶ Legen Sie die Speisen immer in das dazu passende Zubehör ein, um einen Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen zu verhindern.
- ▶ Ziehen Sie den Türgriff zum Öffnen der Gerätetür und installieren Sie das jeweilige Zubehör, wie nachfolgend beschrieben.



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Die Zubehörteile werden während des Betriebs sehr heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

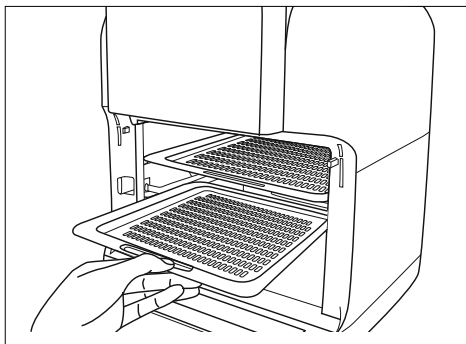
- Lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vor dem Auswechseln oder Entfernen grundsätzlich abkühlen.

### 5.6.1. Gittergrillrost

Verwenden Sie die Gittergrillroste zum Dörren, zum Zubereiten knuspriger Speisen oder zum Aufwärmen von Pizza.

Sie können 2 Gittergrillroste gleichzeitig verwenden.

- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor und legen Sie die Speise in die Mitte des Gittergrillrostes.
- ▶ Setzen Sie das Gittergrillrost in eine der oberen beiden Führungsschienen ein und schieben Sie es vollständig ein.

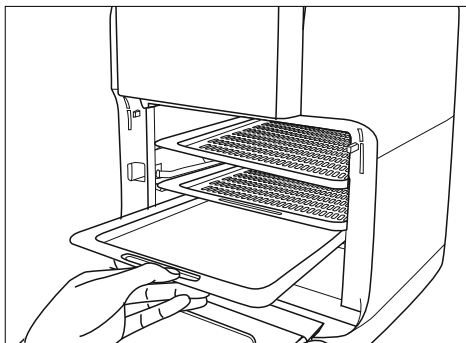


Je höher die gewählte Führungsschiene, desto höher ist die Temperatur, so dass dort das Garen beschleunigt ist. Überprüfen Sie daher zwischendurch die Speisen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

### 5.6.2. Abtropfschale

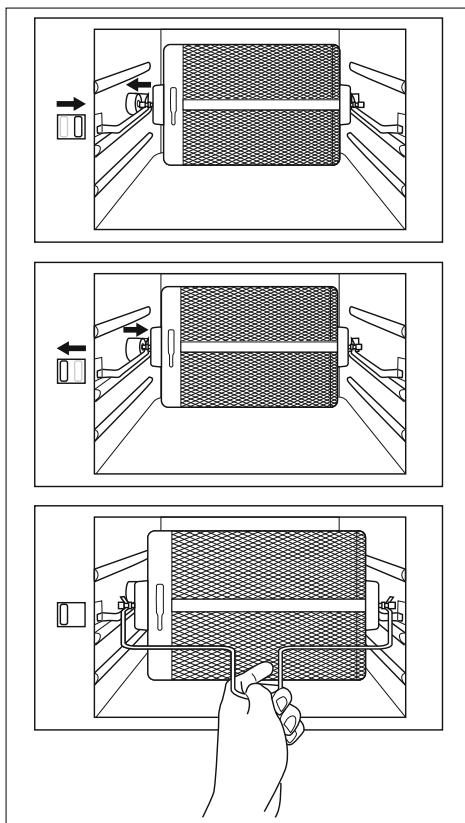
Speisereste oder tropfende Fette werden in der Abtropfschale aufgefangen. Der Innenraum des Geräts kann leichter gereinigt werden.

- ▶ Schieben Sie die Abtropfschale vor jedem Garvorgang in die unterste Führungsschiene, um tropfendes Öl, Fett oder Rückstände aufzufangen.



### 5.6.3. Drehkorb

- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsschalter nach rechts und schieben Sie den Drehkorb auf die Drehkorb-, Drehspieß-Führungsschiene in Verriegelungsposition.
- ▶ Lassen Sie den Verriegelungsschalter los und verriegeln Sie den Drehkorb.
- ▶ Entfernen Sie den Drehkorb mit dem Halter, um Verbrennungen zu vermeiden.



#### 5.6.4. Drehspieß



### WARNUNG!

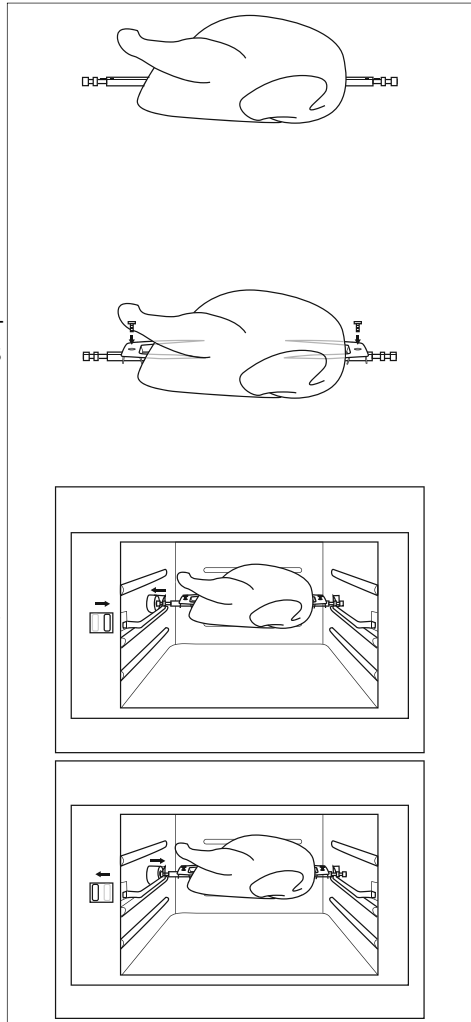
### Verletzungsgefahr!

Die Zinken der Gabel sind funktionsbedingt sehr spitz. Es bestehen Verletzungsgefahren durch Einstiche in die Haut.

- Berühren Sie nicht die spitzen Enden.
- Bewahren Sie das Zubehör ordnungsgemäß außer Reichweite von Kindern auf.

Der Drehspieß eignet sich für Braten/ Schinken oder ganze Hähnchen mit einem Maximalgewicht von ca. 1,2 kg. Das Gargut darf nicht zu groß sein.

- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor.
- ▶ Führen Sie den Drehspieß durch die Länge des ganzen Hähnchens/Bratens.
- ▶ Montieren Sie die Gabel auf den Drehspieß und führen Sie die Zinken in das Fleisch ein.
- ▶ Befestigen Sie die Gabel, indem Sie die Schrauben festziehen.
  
- ▶ Drücken Sie den Verriegelungsschalter nach rechts und setzen Sie den Drehspieß auf die Drehkorb-, Drehspieß-Schiene in die Verriegelungsposition.
  
- ▶ Lassen Sie den Verriegelungs-Schalter los und verriegeln Sie den Drehspieß.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass sich Braten oder das Huhn frei im Ofen drehen können.



## 6. Heißluftfritteuse bedienen

► Drücken Sie die **EIN/AUS-TASTE**, um das Gerät einzuschalten.



### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Die Zubehörteile und die berührbaren Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

- Berühren Sie nicht das Gehäuse im Betrieb.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Türgriff.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Halter, um den Drehkorb und den Drehspieß in die Heißluftfritteuse zu positionieren oder herauszunehmen. Verwenden Sie außerdem Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Während des Garens tritt Dampf aus. Fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Heiße Speisen nur mit geeignetem Besteck, z. B. einer Grillzange anfassen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch entflammbare Gegenstände oder Lebensmittel.

- Verwenden Sie keine Bratschläuche, Backpapier, Alufolie, metallische oder brennbare Gegenstände und Glasgefäße in der Heißluftfritteuse. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- Garen Sie keine zu großen Speisen. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen den Speisen und den Heizelementen bzw. den Wänden verbleiben.

**HINWEIS!****Mögliche Materialschäden!**

Bei zu viel eingefüllten Speisen kann die Gerätetür nicht geschlossen werden.

- Schließen Sie die Gerätetür nicht mit Gewalt.


**HINWEIS!****Mögliche Materialschäden!**

Beschädigung der Beschichtung der Zubehörteile durch spitze Gegenstände oder Besteck aus Metall.

- Verwenden Sie hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck.

## 6.1. Automatische Garprogramme

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Garzeit und Temperatur einzugeben. Die Programme geben automatisch die Werte vor. In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeigen im Display.

Symbol	Funktion	Temperatur	Garzeit
	Gefrorene Pommes frites	200 °C	15 Min
	Steak/Kotelettes	180 °C	25 Min
	Fisch	160 °C	15 Min
	Garnelen/Schrimps	160 °C	12 Min
	Pizza	180 °C	15 Min
	Hühnerbein	190 °C	40 Min
	Kuchen	160 °C	30 Min
	Grillhuhn	190 °C	30 Min
	Dörrobst	30 °C	2 Stunden
	Vorheizen	120 °C	12 Min

- ▶ Tippen Sie auf das gewünschte Symbol, um ein automatisches Garprogramm auszuwählen.

---

Anschließend leuchtet das entsprechende Symbol auf. Das LCD-Display zeigt die Gartemperatur in °C und die Garzeit in Minuten an. Die Garzeit wird minütlich heruntergezählt.

- ▶ Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben, tippen Sie auf die **EIN- / AUS-TASTE**, um das Garprogramm zu starten oder warten Sie 3 Sekunden, um das Garprogramm automatisch zu starten.

Die Anzeige blinkt ein weiteres Mal und das Garprogramm startet.

Das Gerät heizt auf und der Lüfter arbeitet.



Während des Garvorgangs können Sie die Gerätetür öffnen, um den Garzustand zu überprüfen. Wenn Sie die Gerätetür während des Garvorgangs öffnen, pausiert das Garprogramm.

Nach dem Schließen der Gerätetür wird das pausierte Garprogramm mit der verbleibenden Garzeit und Gartemperatur fortgesetzt.

- ▶ Wenden Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speise, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Im Automatikprogramm Grillhuhn wird der Drehkorb/Drehspieß automatisch gedreht. Im Drehbetrieb blinkt die Rotations-Taste.

- ▶ Drücken Sie die **ROTATIONS-TASTE**, wenn Sie den Drehbetrieb ausschalten wollen.

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb im LCD-Display im Wechsel angezeigt. Sie haben jederzeit die Möglichkeit, die Gartemperatur oder die Garzeit zu verändern:

- ▶ Drücken Sie die Taste **GARTEMPERATUR ERHÖHEN +** oder **GARTEMPERATUR VERRINGERN -**, um die Gartemperatur in 5 °C-Schritten zu verändern. Es sind Gartemperaturen von 65 °C bis 200 °C einstellbar.
- ▶ Drücken Sie die Taste **GARZEIT ERHÖHEN +** oder **GARZEIT VERRINGERN -**, um die Garzeit in Minuten-Schritten zu verändern. Es sind Garzeiten von 0 bis 60 Minuten einstellbar.



Drücken und halten Sie die Pfeiltasten länger, um das Einstellen der Garzeit und Gartemperatur zu beschleunigen.

Nach Ende der Garzeit ertönen 5 Signale und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch 20 Sekunden nach.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür.
- ▶ Entnehmen Sie die Speisen mit Topfhandschuhen bzw. entnehmen Sie den Drehkorb/Drehspieß mit dem Halter.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

---

### 6.1.1. Garvorgang vorzeitig unterbrechen

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken und halten Sie die **EIN/AUS-TASTE** für ca. zwei Sekunden.
- ▶ Um das Gerät vollständig stromlos zu schalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## 6.2. Manuelles Einstellen

Drücken Sie die **EIN/AUS-TASTE**. Das Gerät startet mit einer Gartemperatur von 190 °C und einer Garzeit von 15 Minuten.

### 6.2.1. Garzeit einstellen

- ▶ Drücken Sie die Taste **GARTEMPERATUR ERHÖHEN +** oder **GARTEMPERATUR VERRINGERN -**, um die Gartemperatur in 5 °C-Schritten zu verändern. Es sind Gartemperaturen von 65 °C bis 200 °C einstellbar.

### 6.2.2. Gartemperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie die Taste **GARZEIT ERHÖHEN +** oder **GARZEIT VERRINGERN -**, um die Garzeit in Minuten-Schritten zu verändern. Es sind Garzeiten von 0 bis 60 Minuten einstellbar.



Drücken und halten Sie die Pfeiltasten länger, um das Einstellen der Garzeit und Gartemperatur zu beschleunigen.

Entnehmen Sie die empfohlenen Einstellungen der nachfolgenden Tabelle. Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge, Speise oder Ihre eigenen Wünschen variieren.

Speise	Menge	Garzeit	Gartemperatur
Dünne gefrorene Pommes frites	300-500g	15–16 min	200 °C
Dicke gefrorene Pommes frites	300-500g	15–20 min	200 °C
Hausgemachte Pommes Frites	300-500g	10–16 min	200 °C
Hausgemachte Kartoffelecken	300-500g	18–22 min	182 °C
Hausgemachte Kartoffelwürfel	500-700g	12–18 min	182 °C
Hash Browns	250 g	15–18 min	182 °C
Kartoffelgratin	300 g	15–18 min	200 °C
Steak	110 - 500 g	8–12 min	182 °C
Schweinekoteletts	110 - 500 g	10–14 min	182 °C
Hamburger	110 - 500 g	7–14 min	182 °C
Wurstbrötchen	110 - 500 g	13–15 min	200 °C
Hühnerkeulen	110 - 500 g	18–22 min	182 °C
Hühnerbrust	110 - 500 g	10–15 min	182 °C
Frühlingsrollen	110 - 340 g	15–20 min	200 °C
Gefrorene Chicken Nuggets	110 - 500 g	10–15 min	200 °C
Gefrorene Fischstäbchen	110 - 500 g	6–10 min	200 °C
Mozzarella-Stäbchen	110 - 500 g	8–10 min	182 °C
Gefülltes Gemüse	110 - 500 g	10 min	160 °C
Kuchen	150 - 250 g	20–25 min	160 °C
Quiche	150 - 250 g	20–22 min	182 °C
Muffins	9 Stück	15–18 min	200 °C
Eingefrorene Zwiebelringe	450 g	15 min	200 °C

- ▶ Drücken Sie die **ROTATIONS-TASTE**, um das automatische Drehen des Drehspieß zu starten. Im Drehbetrieb blinkt die **ROTATIONS-TASTE**.



Während des Garvorgangs können Sie die Gerätetür öffnen, um den Garzustand zu überprüfen.

Wenn Sie die Gerätetür während des Garvorgangs öffnen, pausiert das Garprogramm.

Nach dem Schließen der Gerätetür wird das pausierte Garprogramm mit der verbleibenden Garzeit und Gartemperatur fortgesetzt.

- ▶ Wenden Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speise, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Nach Ende der Garzeit ertönen 5 Signale und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden nach.

- ▶ Öffnen Sie die Gerätetür.
- ▶ Entnehmen Sie die Speisen mit Topfhandschuhen bzw. entnehmen Sie den Drehkorb/Drehspieß mit dem Halter.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### 6.3. Beleuchtung einschalten

- ▶ Drücken Sie die Taste **LICHT EIN - / AUSSCHALTEN**, um die Beleuchtung einzuschalten. Die Beleuchtung erlischt automatisch nach 3 Minuten. Bei eingeschalteter Beleuchtung blinkt die Taste.

### 6.4. Gerät ausschalten

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus. Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Lassen Sie das Gerät mit geöffneter Gerätetür abkühlen und reinigen Sie es anschließend.

## 7. Fehlerbehebung

Bei einer Störung des Geräts prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie das Problem mit Hilfe der folgenden Übersicht selbst beheben können.

Versuchen Sie auf keinen Fall, die Geräte selbst zu reparieren. Wenn eine Reparatur notwendig ist, wenden Sie sich bitte an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Garzeit und Gartemperatur wurden nicht eingestellt.	Stellen Sie die Garzeit und Gartemperatur ein.
	Die Gerätetür ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Prüfen Sie, ob die Gerätetür geschlossen ist.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Garen Sie kleinere Portionen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Gartemperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Wählen Sie eine längere Garzeit.
Die Speisen werden ungleichmäßig gegart.	Der Drehkorb/Drehspieß ist nicht korrekt eingehängt..	Führen Sie den Drehkorb/Drehspieß ordnungsgemäß auf der Führungsschiene in Verriegelungsposition.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Speise ist nur für eine traditionelle Fritteuse geeignet, nicht für ein Heißluftgaren.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder pinseln Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
<p>Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.</p>	<p>Die Speisen sind fettig.</p>	<p>Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft Fett in die Abtropfschale. Durch das Fett in der Abtropfschale entsteht eine größere Hitze als normalerweise - dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.</p>
	<p>Die Abtropfschale weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.</p>	<p>Fettrückstände verbrennen im Garraum. Säubern Sie die Abtropfschale nach jeder Benutzung.</p>
<p>Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.</p>	<p>Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.</p>	<p>Legen Sie die Kartoffelstifte ca 1/2 Stunden in kaltes Wasser, damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.</p>
	<p>Die Kartoffelsorte ist ungeeignet. Verwenden Sie nur geeignete Kartoffelsorten (festkochend).</p>	
<p>Frische Pommes frites werden nicht knusprig.</p>	<p>Die Pommes frites sind zu feucht.</p>	<p>Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab. Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.</p>

---

## 8. Reinigung



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten oder Öle in das Gerät dringen.

Möglicher Geräteschaden durch Kurzschluss.

- Benutzen Sie keine harten Materialien wie Topfkratzer etc.! Reste eines Kratzers oder harten Schwamms könnten im Gerät verbleiben und einen elektrischen Schlag verursachen.
- Benutzen Sie kein Backofenspray.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung gründlich trocken.



### **WARNUNG!**

#### **Heiße Oberflächen!**

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch brechendes Glas.

- Die heiße Gerätetür nicht mit Wasser bespritzen, das Glas könnte brechen.



## HINWEIS!

### Mögliche Materialschäden!

Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit empfindlichen Oberflächen.

- Vermeiden Sie scheuernde und chemische Lösungs- und Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche und/oder Beschriftung des Geräts beschädigen können.
- Verwenden Sie keine festen Materialien zur Reinigung, um Kratzer auf den Oberflächen zu vermeiden.
- Grobe Verschmutzungen mit einem Holzspachtel entfernen.
- Das Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.



Die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entnehmen Sie den Drehkorb, den Drehspieß mit den Gabeln, die Gittergrillroste und die Abtropfschale.
- ▶ Entfernen Sie die Gabeln vom Drehspieß, indem Sie die Schrauben lösen und dann die Klemmen vom Drehspieß schieben.
- ▶ Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung. Lassen Sie sie bei starker Fettverschmutzung zuvor ca. 10 Minuten in warmen Wasser einweichen.
- ▶ Weichen Sie angebrannte Lebensmittel mit warmen, milden Seifenwasser ein, um hartnäckigen Schmutz zu entfernen.
- ▶ Trocknen Sie die Zubehörteile gut ab.
- ▶ Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem warmen, feuchten Tuch mit etwas milden Spülmittel ab.
- ▶ Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit warmen, nicht scheuernden Reinigungsmitteln. Verwenden Sie einen mit milden Spülmittel angefeuchteten Schwamm.
- ▶ Reinigen Sie, falls erforderlich, unerwünschte Lebensmittlrückstände vom Bedienpanel mit einem mit milden Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.

---

## 9. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Gerätekomponten gereinigt und trocken sind.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen beim Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## 10. Entsorgung



### VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



### GERÄT

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

# 11. Technische Daten

DE

FR

NL

ES

IT

Heißluftfritteuse	
Modell	MD 10072
Inverkehrbringer	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Handelsregister-Nummer	HRB 13274
Spannungsversorgung	AC 220-240 V~ 50/60 Hz
Nennleistungsaufnahme	1500 Watt
Abmessungen (B x H x T)	33,6 cm x 36,5 cm x 33,6 cm
Kapazität	10 l
Temperaturen	
Dörren von Lebensmitteln	30 - 75 °C
Zubereitung von Lebensmitteln	65 - 200 °C

# 12. Konformitätsinformation

**CE** Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG (und Öko-Design Verordnung 2019/1782)
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

## 13. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service-Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.  
Sie finden unsere Service-Community unter [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact) nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Schweiz</b>	
Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com) zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

---

## 14. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 21.05.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Deutschland**

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist.  
Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

---

## 15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG ( Art. 23 DS-GVO), darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.



---

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation.....</b>	<b>44</b>
1.1.	Explication des symboles.....	44
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>46</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>47</b>
3.1.	Alimentation électrique.....	48
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison.....</b>	<b>55</b>
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>56</b>
5.1.	Éléments de commande.....	58
5.2.	Avant la première utilisation.....	61
5.3.	Mise en marche/arrêt de l'appareil.....	61
5.4.	Chauffage à vide.....	62
5.5.	Ouverture de la porte de l'appareil.....	62
5.6.	Utilisation des accessoires.....	62
<b>6.</b>	<b>Utilisation de la friteuse à air chaud.....</b>	<b>66</b>
6.1.	Programmes de cuisson automatiques.....	68
6.2.	Réglage manuel.....	70
6.3.	Activation de l'éclairage.....	72
6.4.	Arrêt de l'appareil.....	72
<b>7.</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>73</b>
<b>8.</b>	<b>Nettoyage.....</b>	<b>75</b>
<b>9.</b>	<b>Stockage/transport.....</b>	<b>77</b>
<b>10.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>77</b>
<b>11.</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>78</b>
<b>12.</b>	<b>Information relative à la conformité.....</b>	<b>78</b>
<b>13.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente.....</b>	<b>79</b>
<b>14.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>81</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de confidentialité.....</b>	<b>82</b>

---

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVERTISSEMENT !**

Risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Consignes de sécurité à respecter

### Classe de protection I

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant



au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un câble de raccordement fixe avec mise à la terre. Les appareils électriques de la classe de protection I peuvent contenir des pièces à double isolation ou à isolation renforcée ou des pièces fonctionnant à très basse tension de sécurité.



Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



### Recyclage dans le respect de l'environnement

Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »).



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.

---

## **2. Utilisation conforme**

Cet appareil vous offre les possibilités d'utilisation suivantes :

- Frire, dorer, cuire, rôtir, gratiner, réchauffer, faire mijoter des aliments et griller des toasts.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, à l'exception des secteurs suivants :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou fournis par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

### 3. Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure !**

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants.
- Ces derniers ne sont pas capables de reconnaître les dangers que comporte la manipulation d'appareils électriques. Utilisez l'appareil avec la plus grande prudence lorsque des enfants se trouvent à proximité.
- Conservez l'appareil et le câble de charge hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



## **DANGER !**

### **Risque de suffocation !**

Les matériaux d'emballage présentent un risque de suffocation en cas d'ingestion ou d'utilisation non conforme !

- Conservez les emballages tels que les films ou sachets en plastique hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

## **3.1. Alimentation électrique**



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant :
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si l'appareil est laissé sans surveillance,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.

- 
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.
  - Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
  - Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers, etc. N'exposez pas l'appareil à des éclaboussures ou à des gouttes d'eau.
  - Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
  - N'utilisez pas l'appareil en plein air.
  - Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces ou objets brûlants (p. ex. plaques électriques).
  - N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
  - En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez par conséquent toujours la fiche d'alimentation de la prise en cas d'orage.
  - Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
  - Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
  - Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
  - Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.
  - Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
  - N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
-

- 
- Afin d'éviter tout danger, faites réparer le cordon d'alimentation uniquement par un atelier spécialisé qualifié ou contactez le SAV.
  - Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - N'utilisez pas l'appareil dans des pièces humides ou très poussiéreuses.
  - N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
    - humidité de l'air élevée ou exposition à la pluie,
    - températures extrêmement hautes ou basses,
    - lumière directe du soleil,
    - flamme nue.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie ! Risque de blessure !**

Il existe un risque de blessure par brûlure ainsi qu'un risque d'incendie si les surfaces brûlantes entrent en contact avec d'autres objets. Le corps et la porte de l'appareil chauffent fortement pendant le fonctionnement.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'évacuation de la vapeur située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, que ce soit pour frire, dorer, cuire, rôtir, gratiner, réchauffer, faire mijoter des aliments ou griller des toasts, de la vapeur chaude s'échappe. Évitez tout contact avec cette vapeur.
- Ne touchez pas le boîtier de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Touchez l'appareil uniquement par la poignée lorsque vous l'utilisez. Utilisez des maniques pour la manipulation.

- 
- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, il existe un risque de brûlure dû à la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
  - Pendant le fonctionnement, veillez à ce qu'aucun objet facilement inflammable ne se trouve à proximité immédiate de l'appareil (p. ex. rideaux, torchons, maniques, papier, etc.). Ne faites jamais sécher des textiles ou objets sur, au-dessus ou dans l'appareil. Cela représente un risque d'incendie.
  - Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
  - Veillez à ne pas couvrir les fentes d'aération lorsque l'appareil est en marche. Les aliments risqueraient sinon de ne pas cuire uniformément, l'appareil pourrait surchauffer et être endommagé.
  - Afin d'éviter toute blessure, ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil avant que celui-ci ait complètement refroidi.
  - En dehors du panier rotatif, du tournebroche, des grilles et du bac récupérateur, n'utilisez aucun objet métallique ni film aluminium à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe.
  - Laissez toujours refroidir l'appareil et les accessoires avant de changer ou de retirer des accessoires.
  - Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois intérieures de l'appareil.
  - L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé (p. ex. prise radiocommandée).
  - N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font p. ex. partie les dépôts de carburant, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air est chargé de particules (p. ex. poussière de farine ou de bois).

- 
- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil du réseau électrique. Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  - Afin d'éviter toute blessure, laissez l'appareil refroidir pendant environ 60 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.
  - N'utilisez pas l'appareil comme armoire de rangement. N'entreposez donc aucun objet à l'intérieur de l'appareil, tel que papier, carton, plastique ou autre.
  - Utilisez uniquement les accessoires fournis.



### **ATTENTION !**

#### **Risque de blessure !**

Toute utilisation imprudente présente un risque de blessure.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement – n'utilisez pas de rallonge.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.



### **ATTENTION !**

#### **Risques pour la santé !**

Gratiner, cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Éliminez les résidus alimentaires.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson ou de la grillade.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque d'incendie !**

Les surfaces brûlantes peuvent provoquer un incendie.

- Veillez à ce que l'appareil en service n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez suffisamment d'espace (40 cm min.) autour et au-dessus de l'appareil. Ne placez surtout pas l'appareil à proximité de matières facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Cet appareil est conçu comme un appareil autonome uniquement et ne doit pas être encastré ou installé dans une armoire.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques électriques).
- N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un autre four chaud.
- Veillez également à :
  - ne pas recouvrir les fentes d'aération (p. ex. avec des rideaux, revues, voilages, nappes, etc.) afin de toujours garantir une ventilation suffisante,
  - ne pas exposer l'appareil à des sources de chaleur directes (p. ex. radiateurs).
- Vous pouvez mettre autant d'aliments dans l'appareil, tant que ceux-ci n'entrent pas en contact avec les parois intérieures latérales et les résistances. Évitez tout remplissage excessif de l'appareil.
- Ne remplissez pas les accessoires d'huile, qui engendre un risque d'incendie.



### **AVIS !**

#### **Dommmages matériels possibles !**

Toute utilisation incorrecte de l'appareil peut endommager ce dernier.

- Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni enroulé autour de l'appareil. Pour utiliser l'appareil, déroulez entièrement le cordon. Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.

Surfaces sensibles à l'intérieur de l'appareil :

- N'utilisez pas d'ustensiles coupants pour éviter les rayures.
- Utilisez des couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour sortir les aliments de l'appareil.



### **AVIS !**

#### **Dommmage matériel possible !**

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

---

## 4. Contenu de la livraison



### **DANGER !**

#### **Risque de suffocation !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

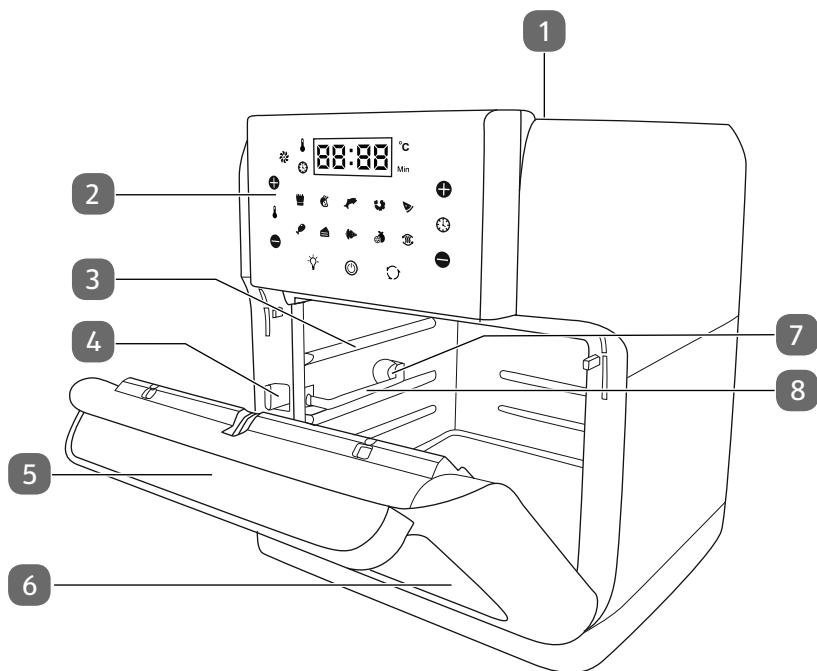
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

- ▶ Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les autres matériaux d'emballage.
- ▶ Veuillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

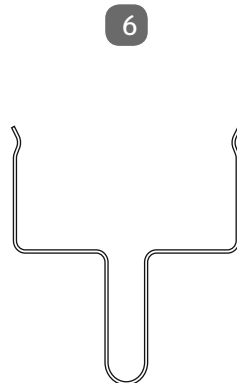
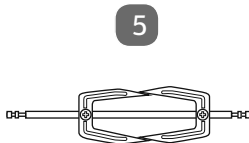
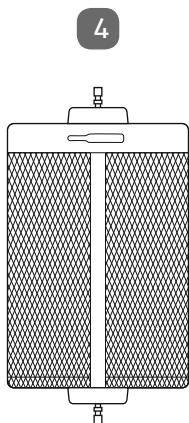
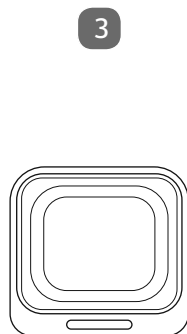
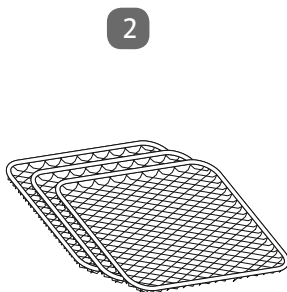
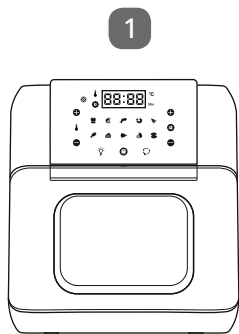
Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- 3 grilles
- Bac récupérateur
- Panier rotatif
- Tournebroche
- Support (outil de préhension pour panier rotatif/tournebroche)
- Notice d'utilisation

## 5. Vue d'ensemble de l'appareil

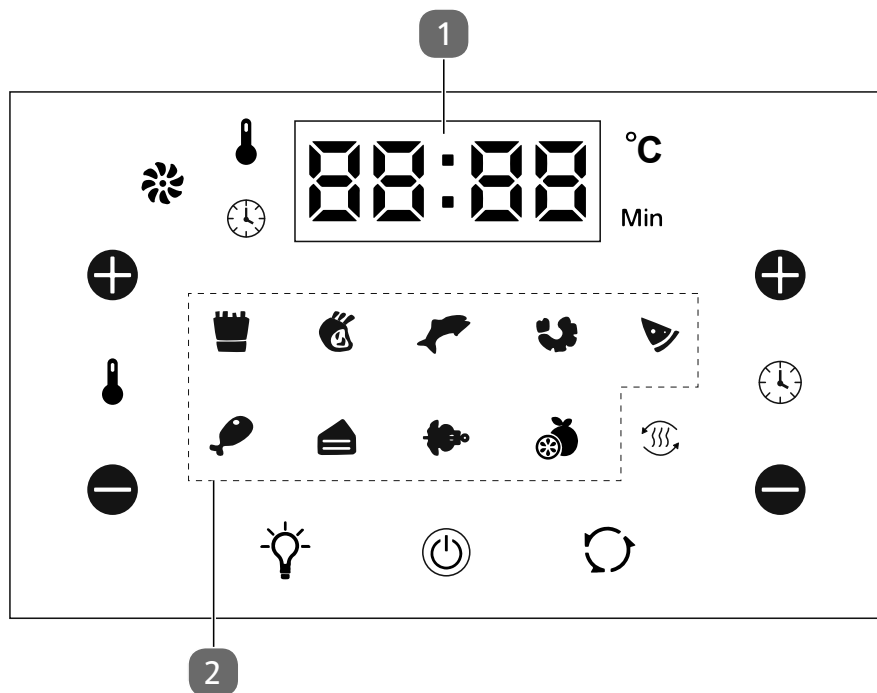


- 1) Couvercle supérieur avec fentes d'entrée d'air
- 2) Panneau de commande
- 3) Rails de guidage
- 4) Commutateur de verrouillage pour le verrouillage (panier rotatif/tournebroche)
- 5) Poignée de porte
- 6) Vitre de la porte de l'appareil
- 7) Verrouillage pour panier rotatif/tournebroche
- 8) Rail de guidage pour panier rotatif/tournebroche



- 1) Friteuse à air chaud
- 2) Grilles
- 3) Bac récupérateur
- 4) Panier rotatif
- 5) Tournebroche
- 6) Support (outil de préhension pour panier rotatif/tournebroche)











## 5.1. Éléments de commande



1) Écran LCD (affichage de la température de cuisson en °C et du temps de cuisson en minutes)

2) Programmes de cuisson automatiques

### 5.1.1. Touches de fonction

Symbole	Fonction
	Affichage de la température
	Affichage du temps de cuisson
	Affichage du ventilateur
	Augmenter la température
	Réduire la température
	Augmenter le temps de cuisson
	Réduire le temps de cuisson
	Allumer/éteindre l'éclairage
	Touche marche/arrêt
	Activer/désactiver la rotation (pour panier rotatif/tournebroche)

### 5.1.2. Programmes de cuisson automatiques

En fonctionnement, le symbole du programme de cuisson réglé s'éclaire.

Symbole	Fonction	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	200 °C	15 min
	Steaks/côtelettes	180 °C	25 min
	Poisson	160 °C	15 min
	Crevettes/gambas	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Cuisses de poulet	190 °C	40 min
	Gâteaux	160 °C	30 min
	Poulet rôti	190 °C	30 min
	Fruits séchés	30 °C	2 heures
	Préchauffage	120 °C	12 min

## 5.2. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé et que les accessoires sont complets.
- ▶ Posez l'appareil à une hauteur confortable sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, puis après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle doux.
- ▶ Séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.



### AVIS !

#### **Dompage matériel possible !**

- Ne nettoyez jamais l'appareil en le passant sous l'eau courante et ne le plongez jamais dans l'eau.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil. Tous les affichages du panneau de commande clignotent une fois et un signal sonore retentit. Ensuite, la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** s'éclaire.

## 5.3. Mise en marche/arrêt de l'appareil

- ▶ Appuyez sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit et tous les affichages du panneau de commande s'éclairent.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** pour éteindre l'appareil.



Une fois l'appareil éteint, le ventilateur reste en marche pendant encore 20 secondes.

## 5.4. Chauffage à vide

Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de le faire chauffer à vide, sans accessoires, à pleine puissance afin d'éliminer les résidus dus à la production.

- ▶ Fermez la porte de l'appareil.
- ▶ Appuyez sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** pendant env. 2 secondes pour allumer l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau brièvement sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT**.

L'appareil démarre avec une température de cuisson de 190 °C et un temps de cuisson de 15 minutes.

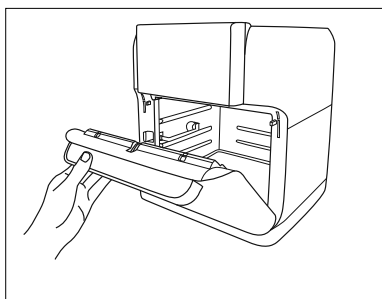


Lors de la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil. Cette odeur/fumée n'est cependant pas dangereuse et se dissipe rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce.

- ▶ Afin d'éviter toute blessure, laissez l'appareil refroidir complètement avant d'insérer un accessoire ou de déplacer l'appareil.

## 5.5. Ouverture de la porte de l'appareil

- ▶ Tirez sur la poignée de porte pour ouvrir la porte de l'appareil.



## 5.6. Utilisation des accessoires

- ▶ Choisissez l'accessoire adapté aux aliments que vous souhaitez préparer.
- ▶ Disposez toujours les aliments sur l'accessoire adapté de façon à éviter tout contact avec les résistances.
- ▶ Ouvrez la porte en tirant sur la poignée et mettez l'accessoire correspondant en place, tel que décrit ci-après.



### **AVERTISSEMENT !** **Risque de blessure !**

Les accessoires chauffent fortement pendant le fonctionnement et présentent donc un risque de brûlure.

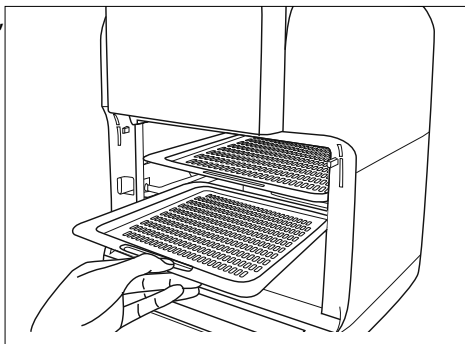
- Laissez toujours refroidir l'appareil et les accessoires avant de changer ou de retirer des accessoires.

### 5.6.1. Grilles

Utilisez les grilles pour dorer des aliments, préparer des aliments croustillants ou réchauffer des pizzas.

Il est possible d'utiliser 2 grilles en même temps.

- ▶ Préparez les aliments selon la recette et placez-les au centre de la grille.
- ▶ Placez la grille sur l'un des deux niveaux de rails de guidage supérieurs et poussez-la complètement dans l'appareil.

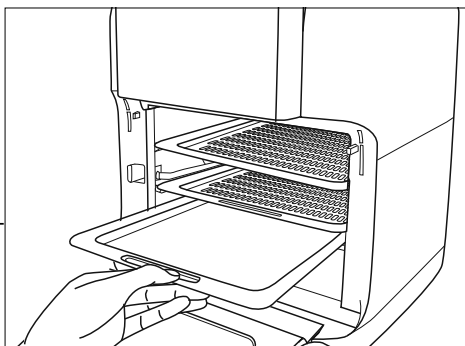


En plaçant la plaque de cuisson sur les rails de guidage les plus hauts, la température y est plus élevée, ce qui permet d'accélérer la cuisson. Le cas échéant, veillez à surveiller la cuisson afin d'éviter que les aliments ne brûlent.

### 5.6.2. Bac récupérateur

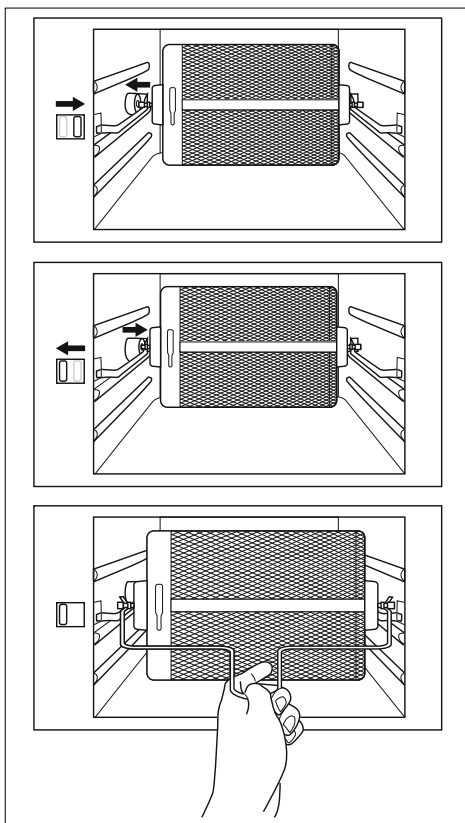
Le bac récupérateur permet de recueillir les résidus d'aliments et l'écoulement de graisses. Il permet ainsi de faciliter le nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

- ▶ Avant chaque utilisation, insérez le bac récupérateur sur les rails de guidage inférieurs afin de recueillir l'écoulement d'huile et de graisse ainsi que les résidus d'aliments.



### 5.6.3. Panier rotatif

- ▶ Poussez le commutateur de verrouillage vers la droite et placez le panier rotatif sur le rail de guidage pour panier rotatif/tournebroche en position de verrouillage.
- ▶ Relâchez le commutateur de verrouillage pour verrouiller le panier rotatif.
- ▶ Pour sortir le panier rotatif de l'appareil, utilisez le support prévu à cet effet afin d'éviter toute brûlure.



#### 5.6.4. Tournebroche



### AVERTISSEMENT !

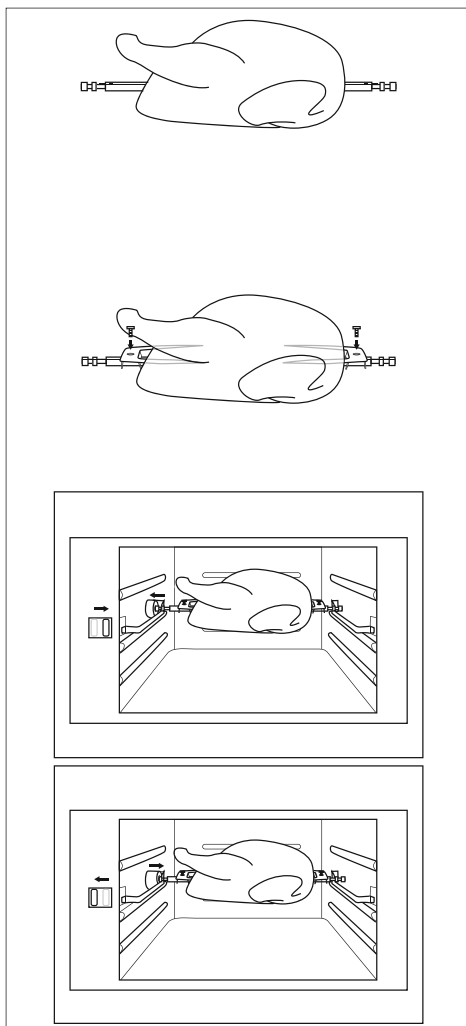
### Risque de blessure !

En raison des fins auxquelles elles sont utilisées, les branches des fourches sont très pointues. Elles présentent donc un risque de blessure en cas de contact avec la peau.

- Ne touchez pas les extrémités pointues.
- Conservez cet accessoire en toute sécurité, hors de portée des enfants.

Le tournebroche est adapté à la préparation de rôtis/jambons ou de poulets entiers d'un poids maximum d'environ 1,2 kg. La pièce à cuire ne doit pas être trop volumineuse.

- ▶ Préparez les aliments selon la recette.
- ▶ Insérez le tournebroche dans toute la longueur de la pièce à cuire.
- ▶ Montez les fourches sur le tournebroche et insérez les branches dans la pièce à cuire.
- ▶ Fixez les fourches en serrant les vis.
- ▶ Poussez le commutateur de verrouillage vers la droite et placez le tournebroche sur le rail de guidage pour panier rotatif/tournebroche en position de verrouillage.
- ▶ Relâchez le commutateur de verrouillage pour verrouiller le tournebroche.
- ▶ Assurez-vous que la pièce de viande puisse tourner sans entrave dans l'appareil.



---

## 6. Utilisation de la friteuse à air chaud

► Appuyez sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** pour allumer l'appareil.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de brûlure !**

Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et les accessoires chauffent fortement et présentent donc un risque de brûlure.

- Ne touchez pas le boîtier de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Touchez l'appareil uniquement au niveau de la poignée de la porte lorsque vous l'utilisez.
- Utilisez l'outil de préhension fourni pour insérer le panier rotatif et le tournebroche dans la friteuse à air chaud et les en extraire. Utilisez en outre des maniques ou des gants de cuisine afin de ne pas vous brûler.
- De la vapeur chaude s'échappe pendant la cuisson. Évitez tout contact avec cette vapeur.
- Manipulez les aliments chauds à l'aide d'accessoires prévus à cet effet, p. ex. une pince.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie !**

Les objets ou aliments inflammables présentent un risque d'incendie.

- N'utilisez pas de sacs de cuisson, de papier de cuisson, de film aluminium, d'objets métalliques ou inflammables ni de récipients en verre dans la friteuse à air chaud. L'appareil pourrait être endommagé.
- Évitez de faire cuire des aliments trop volumineux. Veillez en effet à laisser un écart suffisant entre les aliments et les résistances ou les parois intérieures de l'appareil.

**AVIS !****Dommages matériels possibles !**

La porte de l'appareil ne pourra pas être correctement fermée s'il contient une trop grande quantité d'aliments.

- Ne forcez jamais la fermeture de la porte de l'appareil.

**AVIS !****Dommages matériels possibles !**

Dommages possibles du revêtement des accessoires par des ustensiles coupants ou des couverts en métal.

- Utilisez des couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur.

## 6.1. Programmes de cuisson automatiques

Avec les programmes automatiques de cuisson/mijotage, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et la température. Les valeurs sont automatiquement réglées avec ces programmes. Le tableau présente une vue d'ensemble des programmes automatiques et de leurs affichages correspondants à l'écran :

Symbole	Fonction	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	200 °C	15 min
	Steaks/côtelettes	180 °C	25 min
	Poisson	160 °C	15 min
	Crevettes/gambas	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Cuisses de poulet	190 °C	40 min
	Gâteaux	160 °C	30 min
	Poulet rôti	190 °C	30 min
	Fruits séchés	30 °C	2 heures
	Préchauffage	120 °C	12 min

- ▶ Appuyez sur le symbole souhaité pour sélectionner un programme de cuisson automatique.

Le symbole correspondant s'éclaire alors. L'écran LCD affiche la température de cuisson en °C et le temps de cuisson en minutes. Le temps de cuisson s'écoule progressivement par pas d'une minute.

- ▶ Après avoir sélectionné le programme de cuisson souhaité, appuyez sur la **TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT** pour démarrer le programme, ou attendez 3 secondes pour que le programme démarre automatiquement.

L'affichage correspondant s'éclaire à nouveau et le programme de cuisson démarre. L'appareil commence à chauffer et le ventilateur se met en marche.



Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil pour contrôler l'avancée de la cuisson. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le programme de cuisson s'interrompt. Celui-ci reprend dès que vous fermez la porte de l'appareil, selon le temps de cuisson restant et la température de cuisson définie.

- ▶ À mi-cuisson, il est recommandé de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.

Avec le programme automatique destiné aux poulets rôtis, le panier rotatif/tournebroche tourne automatiquement. Dans ce mode de cuisson, la touche de rotation clignote.

- ▶ Appuyez sur la **TOUCHE DE ROTATION** pour désactiver ce mode.

La température et le temps de cuisson restant sont affichés en alternance sur l'écran LCD pendant le fonctionnement. Vous avez à tout moment la possibilité de modifier la température de cuisson ou le temps de cuisson :

- ▶ Pour modifier la température de cuisson par pas de 5 °C, appuyez sur la touche pour augmenter la température de cuisson + ou sur la touche pour réduire la température de cuisson -. Vous pouvez régler une température de cuisson comprise entre 65 °C et 200 °C.
- ▶ Pour modifier le temps de cuisson par pas d'une minute, appuyez sur la touche pour augmenter le temps de cuisson + ou sur la touche pour réduire le temps de cuisson -. Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 0 et 60 minutes.



Restez appuyé sur les touches + et - pour accélérer le réglage du temps et de la température de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant 20 secondes.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
- ▶ Sortez les aliments à l'aide de gants de cuisine ou sortez le panier rotatif/le tournebroche à l'aide de l'outil de préhension.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

---

### 6.1.1. Interruption de la cuisson avant la fin

- ▶ Pour arrêter la cuisson avant la fin du programme, appuyez sur la **TOUCHE MARCHE/ARRÊT** pendant env. 2 secondes.
- ▶ Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## 6.2. Réglage manuel

Appuyez sur la **TOUCHE MARCHE/ARRÊT**. L'appareil démarre avec une température de cuisson de 190 °C et un temps de cuisson de 15 minutes.

### 6.2.1. Réglage du temps de cuisson

- ▶ Pour modifier la température de cuisson par pas de 5 °C, appuyez sur la touche pour augmenter la température de cuisson + ou sur la touche pour réduire la température de cuisson -. Vous pouvez régler une température de cuisson comprise entre 65 °C et 200 °C.

### 6.2.2. Réglage de la température de cuisson

- ▶ Pour modifier le temps de cuisson par pas d'une minute, appuyez sur la touche pour augmenter le temps de cuisson + ou sur la touche pour réduire le temps de cuisson -. Vous pouvez régler un temps de cuisson compris entre 0 et 60 minutes.



Restez appuyé sur les touches + et - pour accélérer le réglage du temps et de la température de cuisson.

Le tableau suivant contient les réglages recommandés. Les valeurs indiquées ne sont toutefois fournies qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction des quantités, du type d'aliments ou de vos préférences.

Aliments	Quantité	Temps de cuisson	Température de cuisson
Frites fines congelées	300-500g	15-16 min	200 °C
Frites épaisses congelées	300-500g	15-20 min	200 °C
Frites maison	300-500g	10-16 min	200 °C
Potatoes maison	300-500g	18-22 min	182 °C
Dés de pommes de terre maison	500-700g	12-18 min	182 °C
Galettes de pommes de terre	250 g	15-18 min	182 °C
Gratin de pommes de terre	300 g	15-18 min	200 °C
Steak	110 - 500 g	8-12 min	182 °C
Côtelettes de porc	110 - 500 g	10-14 min	182 °C
Hamburgers	110 - 500 g	7-14 min	182 °C
Friands aux saucisses	110 - 500 g	13-15 min	200 °C
Pilons de poulet	110 - 500 g	18-22 min	182 °C
Blancs de poulet	110 - 500 g	10-15 min	182 °C
Rouleaux de printemps	110 - 340 g	15-20 min	200 °C
Nuggets de poulet surgelés	110 - 500 g	10-15 min	200 °C
Bâtonnets de poisson surgelés	110 - 500 g	6-10 min	200 °C
Bâtonnets de mozzarella panés	110 - 500 g	8-10 min	182 °C
Légumes farcis	110 - 500 g	10 min	160 °C
Gâteaux	150 - 250 g	20-25 min	160 °C
Quiches	150 - 250 g	20-22 min	182 °C
Muffins	9 Pièce	15-18 min	200 °C
Beignets d'oignon congelés	450 g	15 min	200 °C

- 
- ▶ Appuyez sur la **TOUCHE DE ROTATION** pour démarrer la rotation automatique du tournebroche. Dans ce mode de cuisson, la **TOUCHE DE ROTATION** clignote.



Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil pour contrôler l'avancée de la cuisson.

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le programme de cuisson s'interrompt.

Celui-ci reprend dès que vous fermez la porte de l'appareil, selon le temps de cuisson restant et la température de cuisson définie.

- ▶ À mi-cuisson, il est recommandé de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.

Une fois le temps de cuisson écoulé, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant env. 20 secondes.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
- ▶ Sortez les aliments à l'aide de gants de cuisine ou sortez le panier rotatif/le tournebroche à l'aide de l'outil de préhension.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

### 6.3. Activation de l'éclairage

- ▶ Appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT DE L'ÉCLAIRAGE** pour allumer l'éclairage. L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 3 minutes. La touche clignote pendant toute la durée où l'éclairage est allumé.

### 6.4. Arrêt de l'appareil

- ▶ Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez pour ce faire la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil en ouvrant la porte, puis nettoyez-le.

## 7. Dépannage

En cas de problème avec l'appareil, vérifiez tout d'abord si vous pouvez y remédier vous-même à l'aide du tableau suivant.

N'essayez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil. Si une réparation s'avère nécessaire, veuillez vous adresser à notre SAV ou à un autre atelier spécialisé.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de terre.
	Le temps et la température de cuisson n'ont pas été réglés.	Réglez le temps et la température de cuisson.
	La porte de l'appareil n'est pas correctement fermée.	Vérifiez que la porte de l'appareil est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments placés dans l'appareil est excessive.	Préparez de plus petites portions afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme.
	La température réglée est trop faible.	Réglez une température de cuisson plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Le panier rotatif/le tournebroche n'est pas correctement mis en place.	Insérez le panier rotatif/le tournebroche correctement sur le rail de guidage, en position de verrouillage.
Les snacks frits à la friteuse à air chaud ne sont pas croustillants.	Les aliments utilisés conviennent pour une cuisson à la friteuse traditionnelle, non pas à air chaud.	Utilisez des snacks pour cuisson au four ou badigeonnez les snacks d'un peu d'huile pour qu'ils sortent croustillants.

Problème	Cause possible	Dépannage
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Les aliments sont gras.	Lors de la préparation d'aliments gras, la graisse de ces aliments goutte dans le bac récupérateur. Cette graisse dans le bac récupérateur engendre une chaleur plus importante que la normale, ce qui n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.
	Des particules de graisse sont restées dans le bac récupérateur après la cuisson précédente.	Ces particules brûlent dans la cavité de la friteuse à air chaud. Nettoyez le bac récupérateur après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre ne sont pas assez ramollis.	Afin de ramollir les bâtonnets de pommes de terre, laissez-les tremper pendant environ une demi-heure dans de l'eau froide. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les placer dans la cuve.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas. Utilisez uniquement des variétés de pommes de terre appropriées (à chair ferme).	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les frites sont trop humides.	Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile. Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les avec une demi-cuillère à soupe d'huile environ. Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

## 8. Nettoyage



### **AVERTISSEMENT !** **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne le passez pas sous l'eau courante, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant tout nettoyage.
- Veillez à éviter toute pénétration d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil.

Dompage possible de l'appareil en cas de court-circuit.

- N'utilisez pas de matériaux durs tels que de la paille de fer ! Des résidus de paille de fer ou d'éponge dure pourraient se détacher dans l'appareil et provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de spray nettoyant pour four.
- Après le nettoyage, veillez à bien sécher la cavité de l'appareil.



### **AVERTISSEMENT !** **Surfaces brûlantes !**

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer.



### **ATTENTION !** **Risque de blessure !**

L'éclatement de verre présente un risque de blessure.

- Ne pas verser d'eau sur la porte de l'appareil lorsque celle-ci est chaude, le verre pourrait sinon se briser.



## AVIS !

### **Dommages matériels possibles !**

Toute manipulation incorrecte des surfaces sensibles peut endommager l'appareil.

- Évitez les solvants et produits d'entretien chimiques et abrasifs qui pourraient endommager la surface et/ou les inscriptions de l'appareil.
- N'utilisez aucun matériau solide pour nettoyer l'appareil, afin d'éviter de rayer les surfaces.
- Retirez les saletés importantes à l'aide d'une spatule en bois.
- Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.



Les accessoires peuvent eux être lavés au lave-vaisselle.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement.
- ▶ Sortez le panier rotatif, le tournebroche avec les fourches, les grilles et le bac récupérateur.
- ▶ Ôtez les fourches du tournebroche en desserrant les vis puis en faisant glisser les fourches pour les extraire.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires (utilisés, le cas échéant) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. S'ils sont fortement encrassés, laissez-les préalablement tremper pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude.
- ▶ Laissez les résidus d'aliments brûlés tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux afin de pouvoir retirer plus facilement les saletés tenaces.
- ▶ Séchez ensuite soigneusement les accessoires.
- ▶ Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon chaud et humide imbibé d'un peu de produit vaisselle doux.
- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un produit de nettoyage non abrasif. Utilisez pour ce faire une éponge humidifiée à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux.

- ▶ Si nécessaire, nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau additionnée de produit vaisselle doux pour éliminer les éventuels résidus d'aliments. Ce faisant, veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

## 9. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Assurez-vous que tous les composants de l'appareil sont propres et secs.
- ▶ Entrez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 10. Recyclage



### EMBALLAGE

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

## 11. Caractéristiques techniques

Friteuse à air chaud	
Modèle	MD 10072
Distributeur	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Allemagne
Numéro d'enregistrement au registre du commerce	HRB 13274
Alimentation électrique	CA 220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1 500 watts
Dimensions (l x H x P)	33,6 cm x 36,5 cm x 33,6 cm
Capacité	10 l
Températures	
Déshydratation des aliments	30 - 75 °C
Préparation des aliments	65 - 200 °C

## 12. Information relative à la conformité



Par la présente, MEDION AG déclare que ce produit est conforme aux exigences de base et aux autres réglementations en vigueur :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE (et règlement sur l'écoconception 2019/1782)
- Directive RoHS 2011/65/UE

## 13. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service-Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.  
Vous pouvez accéder à notre Service-Community ici : [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION France</b> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <b>France</b>	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Suisse</b>	

Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger la notice d'utilisation sur un appareil mobile via le portail de service.

---

## 14. Mentions légales

Copyright © 2021

Date : 21.05.2021

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par le droit d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

Le droit d'auteur appartient à :

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Allemagne**

Veillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours d'abord notre SAV.

---

## 15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen ; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>84</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	84
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel.....</b>	<b>86</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>87</b>
3.1.	Stroomvoorziening.....	88
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>94</b>
<b>5.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>95</b>
5.1.	Bedieningselementen .....	97
5.2.	Vóór het eerste gebruik .....	100
5.3.	Apparaat in-/uitschakelen .....	100
5.4.	Leeg opwarmen.....	100
5.5.	Deur van apparaat openen.....	101
5.6.	Gebruik van de accessoires .....	101
<b>6.</b>	<b>Heteluchtfriteuse bedienen.....</b>	<b>105</b>
6.1.	Automatische bereidingsprogramma's.....	107
6.2.	Handmatig instellen.....	109
6.3.	Verlichting inschakelen.....	111
6.4.	Apparaat uitschakelen .....	111
<b>7.</b>	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>112</b>
<b>8.</b>	<b>Reiniging .....</b>	<b>114</b>
<b>9.</b>	<b>Opslag/transport .....</b>	<b>116</b>
<b>10.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>116</b>
<b>11.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>117</b>
<b>12.</b>	<b>Conformiteitsinformatie .....</b>	<b>117</b>
<b>13.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>118</b>
<b>14.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>119</b>
<b>15.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>120</b>

---

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef als u het apparaat verkoopt of doorgeeft ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel van het product is.

## 1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar genoemde mogelijke risico's te voorkomen.



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel



### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar door hete oppervlakken



### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen.



Meer informatie over het gebruik van het apparaat



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling
- Veiligheidsvoorschriften die in acht moeten worden genomen

### **Veiligheidsklasse I**

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die in hun geheel



minimaal zijn voorzien van een basisisolatie en daarnaast een gearde apparaatstekker of een geaard vast netsnoer hebben. Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I kunnen onderdelen hebben met een dubbele of versterkte isolatie of onderdelen die werken op een zeer lage veiligheidsspanning.



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk 'Conformiteitsinformatie').



### **Milieuvriendelijke afvoer**

Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking').



---

## 2. Gebruiksdoel

Het apparaat biedt u een breed scala aan gebruiksmogelijkheden:

- frituren, drogen, braden, bakken, gratineren, toasten, opwarmen, garen.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en vergelijkbare

huishoudelijke toepassingen, maar niet:

- in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- voor klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

---

### 3. Veiligheidsvoorschriften



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Gevaar voor letsel bij kinderen en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking (zoals personen met een handicap en ouderen met een lichamelijke en verstandelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Kinderen kunnen de risico's die bij het gebruik van elektrische apparaten kunnen optreden niet goed inschatten. Wees vooral voorzichtig bij gebruik van het apparaat als er kinderen in de buurt zijn.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.



## **GEVAAR!**

### **Verstikkingsgevaar!**

Verpakkingsmateriaal kan worden ingeslikt of verkeerd worden gebruikt. Hierdoor bestaat gevaar voor verstikking.

- Houd het verpakkingsmateriaal, zoals folie of plastic zakken, uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

## **3.1. Stroomvoorziening**



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact
  - wanneer u het apparaat reinigt;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u geen toezicht meer hebt op het apparaat;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt.
- Trek als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

- 
- Trek telkens vóór reiniging en onderhoud en vóór het aanbrengen of verwijderen van accessoires de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
  - Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
  - Voorkom dat het apparaat in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Stel het niet bloot aan druipe- en spatwater.
  - Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
  - Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
  - Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
  - Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar is beschadigd of het apparaat is gevallen.
  - Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
  - Controleer het apparaat en het netsnoer vóór het eerste gebruik en telkens na gebruik op beschadigingen.
  - Wikkel het netsnoer helemaal af.
  - Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het snoer nergens klem zit.
  - Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
  - Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
  - Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
  - Laat het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het Service Center om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- 
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
  - Gebruik het apparaat niet in ruimtes waar het vochtig of heel stoffig is.
  - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
    - hoge luchtvochtigheid en vocht;
    - extreem hoge en lage temperaturen;
    - direct zonlicht;
    - open vuur.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar! Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden en brandgevaar bij contact met andere voorwerpen met een heet oppervlak. De behuizing en de deur van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.

- Het dampuitlaatrooster aan de achterkant van het apparaat wordt door de functie ervan heet en aanraking ervan kan brandwonden tot gevolg hebben. Raak dit rooster tijdens het gebruik niet aan.
- Tijdens het frituren, drogen, braden, bakken, gratineren, toasten, opwarmen en garen komt er hete stoom vrij. Houd uw handen niet in deze stoom.
- Raak de behuizing niet aan als het apparaat aanstaat.
- Pak het apparaat als het aanstaat alleen vast aan de handgreep. Gebruik hiervoor ovenwanten.
- Als u de deur van het apparaat opent, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende stoom. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze stoom.

- 
- Tijdens het gebruik mogen zich geen licht ontvlambare materialen in de directe omgeving van het apparaat bevinden (zoals gordijnen, theedoeken, pannenlappen en papier). Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er kan brand ontstaan.
  - Verplaats het apparaat nooit als het aanstaat.
  - Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet zijn afgedekt als het apparaat aanstaat. De gerechten worden anders niet gelijkmatig gaar en het apparaat kan beschadigd en oververhit raken.
  - Grijp om letsel te voorkomen nooit in het apparaat voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
  - Gebruik in het apparaat geen andere metalen voorwerpen dan de draaimand, het draaispit, het grillrooster en de druipschaal en gebruik ook geen aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken.
  - Laat het apparaat en de accessoires vóór het verwisselen of verwijderen van de accessoires altijd afkoelen.
  - Vermijd contact van de levensmiddelen met de binnenwanden van het apparaat.
  - Het apparaat mag niet met een externe timer of een aparte afstandsbediening (zoals een radiografisch stopcontact) worden gebruikt.
  - Gebruik dit apparaat niet in explosiegevaarlijke omgevingen. Hiertoe behoren bijvoorbeeld tankinstallaties, opslagplaatsen voor brandstof en ruimtes waar oplosmiddelen worden verwerkt. Ook in omgevingen waar veel fijnstof voorkomt (bijvoorbeeld meel- of houtstof), mag dit apparaat niet worden gebruikt.
  - Trek na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Alleen als u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat volledig zonder stroom.
  - Laat het apparaat om letsel te voorkomen circa 60 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of reinigt.
-

- 
- Gebruik het apparaat niet als kast. Bewaar nooit papier, karton, plastic of andere voorwerpen in het apparaat.
  - Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door onachtzaam gebruik.

- Laat het apparaat nooit ingeschakeld als er niemand bij is.
- Zorg ervoor dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoeren.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet de rand van een tafel. Het kan dan omkiepen en vallen.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor de gezondheid!**

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan.

- Verwijder verbrande etensresten.
- Laat de gerechten bij het bakken of grillen niet te donker worden.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Zorg ervoor dat het apparaat als het aanstaat niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Houd rondom en boven het apparaat voldoende ruimte vrij (minimaal 40 cm). Zet het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier enzovoort).
- Dit apparaat mag alleen vrijstaand worden gebruikt en mag niet worden ingebouwd of in een kast worden gebruikt.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg geen voorwerpen op het apparaat.

- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld kookplaten).
- Plaats het apparaat niet direct naast een gaskachel of elektrische kachel of een andere hete oven.
- Let hierbij op het volgende:
  - De ventilatieopeningen mogen niet zijn afgedekt (bijvoorbeeld door gordijnen, tijdschriften, vitrages en tafelkleden), zodat altijd voldoende ventilatie is gegarandeerd.
  - Stel het apparaat niet bloot aan directe warmtebronnen (zoals radiatoren).
- Zorg ervoor dat er zoveel levensmiddelen in het apparaat worden gedaan dat de zijvlakken van de binnenruimte en het verwarmingselement vrij blijven. Het apparaat mag niet te vol worden gemaakt.
- Vul het toebehoren niet met olie, aangezien hierdoor brandgevaar kan ontstaan.



### **LET OP!**

#### **Mogelijke materiële schade!**

Het apparaat kan door verkeerd gebruik beschadigd raken.

- Het netsnoer mag niet worden geknikt of om het apparaat worden gewikkeld. Rol het snoer vóór gebruik helemaal af. Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het snoer nergens klem zit.
- Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.

Gevoelige oppervlakken in de binnenruimte:

- Gebruik geen scherpe voorwerpen om krassen te voorkomen.
- Gebruik houten of hittebestendig kunststof bestek om levensmiddelen te verwijderen.



## **LET OP!**

### **Mogelijke materiële schade!**

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

## **4. Inhoud van de levering**



## **GEVAAR!**

### **Verstikkingsgevaar!**

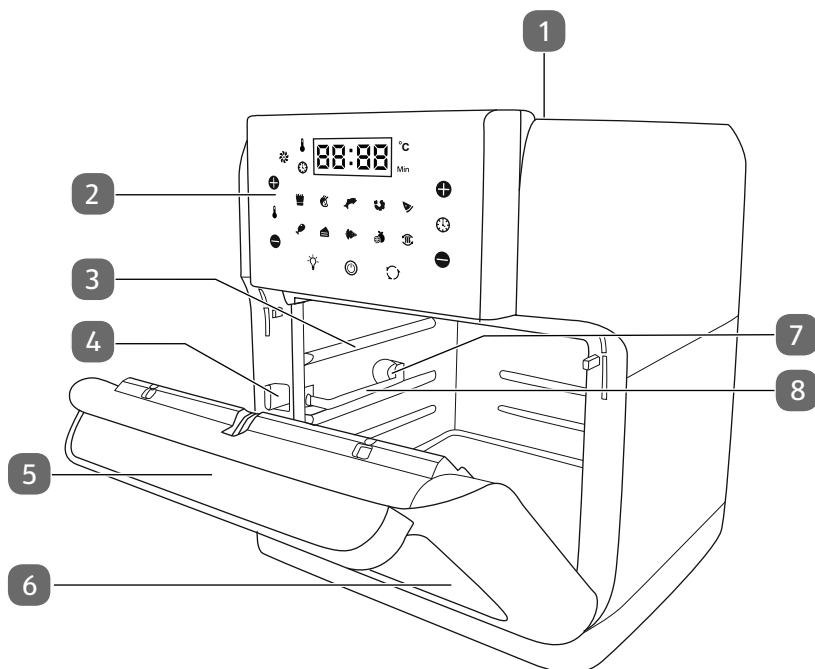
Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Houd verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

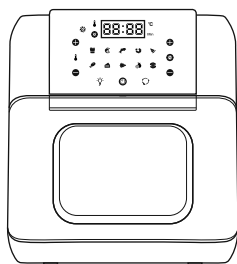
- Heteluchtfriteuse
- Grillrooster (3 x)
- Druipschaal
- Draaimand
- Draaispit
- Houder (uitneemhulp voor draaimand/draaispit)
- Gebruiksaanwijzing

## 5. Overzicht van het apparaat

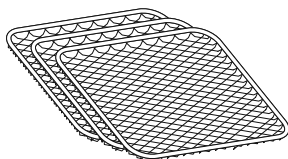


- 1) Bovenste deksel met ventilatieopeningen
- 2) Bedieningspaneel
- 3) Geleiderails
- 4) Vergrendelingsschakelaar voor vergrendeling (draaimand/draaispit)
- 5) Deurgreep
- 6) Venster in deur van apparaat
- 7) Vergrendeling voor draaimand/draaispit
- 8) Geleidingsrail voor draaimand/draaispit

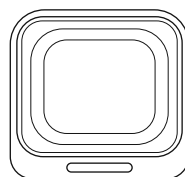
1



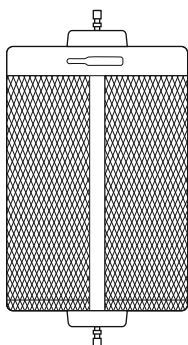
2



3



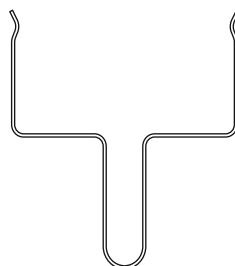
4



5

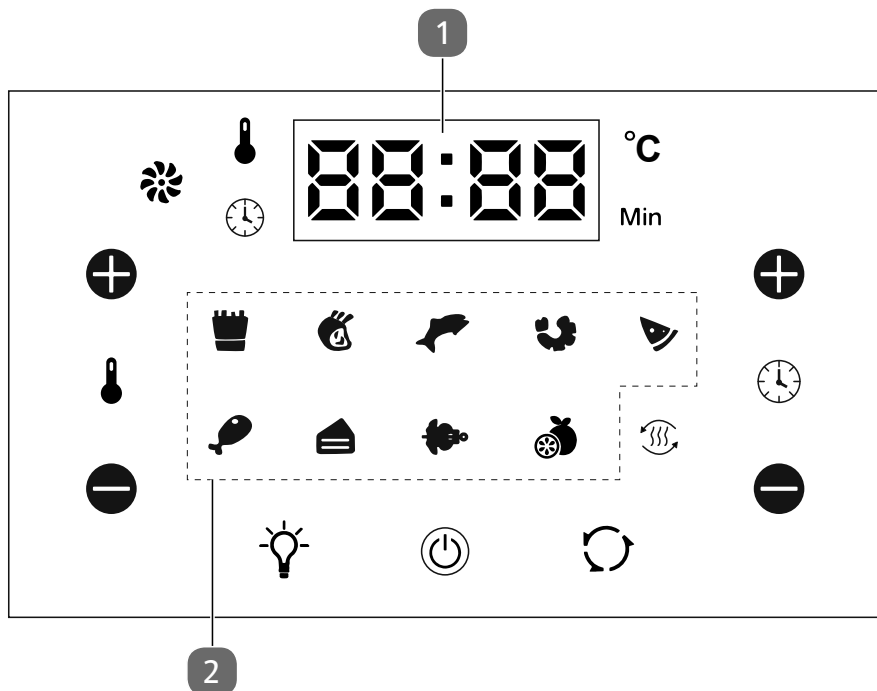


6













- 1) Heteluchtfriteuse
- 2) Grillroosters
- 3) Druipschaal
- 4) Draaimand
- 5) Draaispit
- 6) Houder (uitneemhulp voor draaimand/draaispit)

## 5.1. Bedieningselementen












- 1) Lcd (display voor temperatuur in °C en bereidingstijd in minuten)
- 2) Automatische bereidingsprogramma's

### 5.1.1. Functietoetsen

Symbol	Functie
	Temperatuuraanduiding
	Aanduiding bereidingstijd
	Aanduiding ventilator
	Temperatuur verhogen
	Temperatuur verlagen
	Bereidingstijd verlengen
	Bereidingstijd verkorten
	Lamp in-/uitschakelen
	Aan-uittoets
	Rotatie in-/uitschakelen (voor draai- mand/draaispies)

### 5.1.2. Automatische bereidingsprogramma's

Het symbool van het ingestelde bereidingsprogramma brandt als het apparaat aanstaat.

Symbool	Functie	Temperatuur	Bereidingstijd
	Friet uit de diepvries	200 °C	15 min
	Steak/koteletten	180 °C	25 min
	Vis	160 °C	15 min
	Garnalen/gamba's	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kippenbout	190 °C	40 min
	Cake/taart	160 °C	30 min
	Gebraden kip	190 °C	30 min
	Gedroogde vruchten	30 °C	2 uur
	Voorverwarmen	120 °C	12 min

---

## 5.2. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Controleer of het apparaat onbeschadigd en de accessoires compleet zijn.
- ▶ Zet het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig werkblad op een comfortabele werkhoogte.
- ▶ Reinig vóór de eerste ingebruikname en telkens na gebruik alle accessoires met warm water en een mild afwasmiddel.
- ▶ Droog de accessoires goed af.
- ▶ Neem de binnen- en buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek af.



### LET OP!

#### Mogelijke materiële schade!

- Reinig het apparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder in water.

- ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat. Alle indicatielampjes op het bedieningspaneel knipperen één keer en er is een pieptoon te horen. Vervolgens brandt de **AAN-UITTOETS**.

## 5.3. Apparaat in-/uitschakelen

- ▶ Tik op de **AAN-UITTOETS** om het apparaat in te schakelen. Er is een pieptoon te horen en alle indicatielampjes op het bedieningspaneel gaan branden.
- ▶ Tik opnieuw op de **AAN-UITTOETS** om het apparaat uit te schakelen.



Na het uitschakelen van het apparaat draait de ventilator nog 20 seconden door.

## 5.4. Leeg opwarmen

Vóór gebruik moet het apparaat, zonder de bijbehorende accessoires, één keer goed worden opgewarmd om vetresten te verwijderen.

- ▶ Sluit de deur van het apparaat.
- ▶ Druk gedurende circa 2 seconden op de **AAN-UITTOETS** om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk de **AAN-UITTOETS** nogmaals kort in.

Het apparaat start met een temperatuur van 190 °C en een bereidingstijd van 15 minuten.



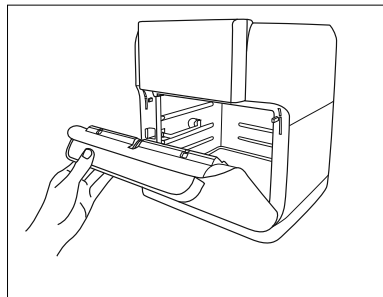
De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door van de fabricage achtergebleven materiaalresten geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Zorg voor voldoende ventilatie.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT

- ▶ Laat het apparaat voordat u het installeert of verplaatst volledig afkoelen om letsel te voorkomen.

## 5.5. Deur van apparaat openen

- ▶ Trek aan de deurgreep om de deur van het apparaat te openen.



## 5.6. Gebruik van de accessoires

- ▶ Kies de juiste accessoires, passend bij de gerechten die u wilt bereiden.
- ▶ Leg de gerechten altijd in de passende accessoires om contact van de levensmiddelen met de verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Trek aan de deurgreep om de deur van het apparaat te openen en installeer de betreffende accessoires zoals hierna beschreven.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

De accessoires worden tijdens het gebruik erg heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

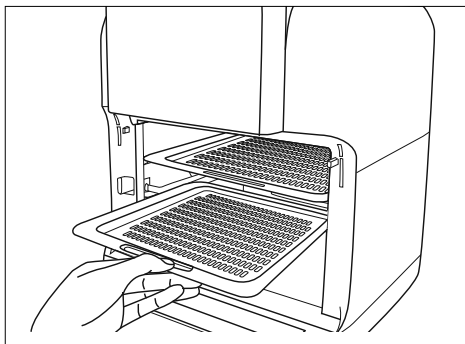
- Laat het apparaat en de accessoires vóór het verwisselen of verwijderen altijd afkoelen.

### 5.6.1. Grillrooster

Gebruik de grillroosters voor het drogen, het bereiden van knapperige gerechten of voor het opwarmen van pizza.

U kunt 2 grillroosters tegelijkertijd gebruiken.

- ▶ Bereid de gerechten voor volgens het recept en plaats ze in het midden van het grillrooster.
- ▶ Plaats het grillrooster in een van de twee bovenste geleiderails en schuif het volledig in het apparaat.

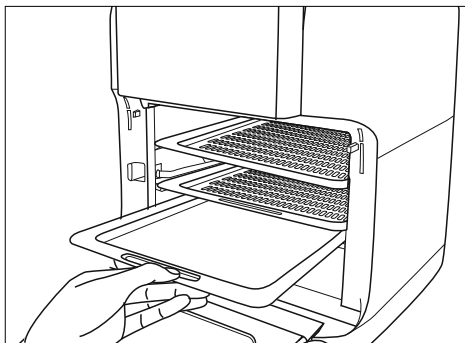


Hoe hoger de gekozen geleiderail, hoe hoger de temperatuur, dus daar worden gerechten sneller gaar. Controleer de gerechten daarom tussendoor om aanbranden te voorkomen.

### 5.6.2. Druipschaal

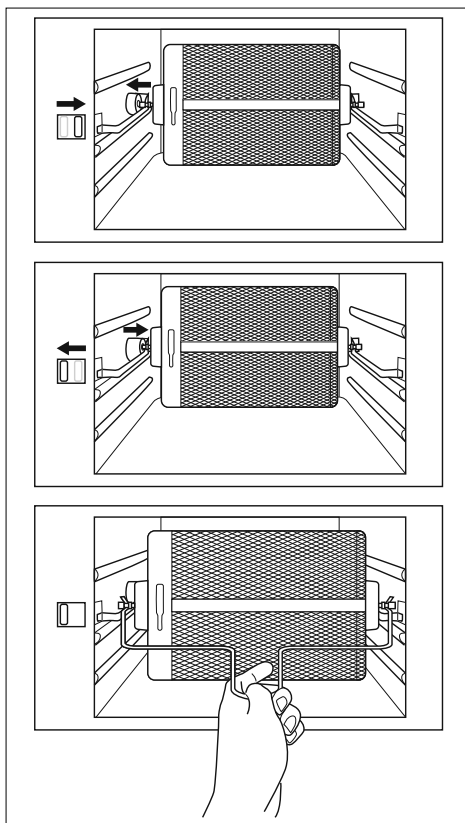
Etensoverblijfselen of vet worden opgevangen in de druipschaal. De binnenruimte van het apparaat kan makkelijker worden gereinigd.

- ▶ Schuif de druipschaal vóór elke bereiding in de onderste geleiderail om olie, vet of etensoverblijfselen op te vangen.



### 5.6.3. Draaimand

- ▶ Schuif de vergrendelschakelaar naar rechts en schuif de draaimand op de geleiderail voor draaimand/draaispit in de vergrendelingspositie.
- ▶ Laat de vergrendelingschakelaar los en vergrendel de draaimand.
- ▶ Verwijder de draaimand met de houder om brandwonden te voorkomen.



#### 5.6.4. Draaispit



### WAARSCHUWING!

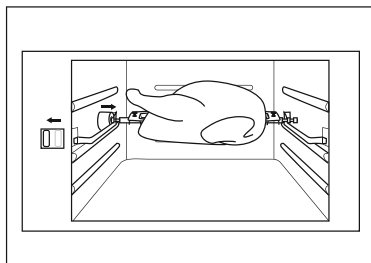
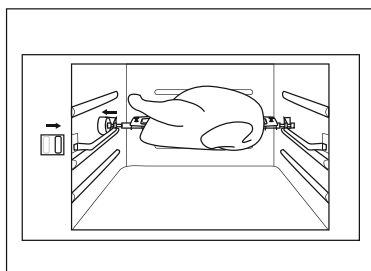
### Gevaar voor letsel!

De tanden van de vork zijn zeer scherp. Er bestaat gevaar voor letsel door steekwonden in de huid.

- Raak de puntige uiteinden niet aan.
- Bewaar de accessoires goed en buiten bereik van kinderen.

Het draaispit is geschikt voor braadstukken/ham of een hele kip met een maximumgewicht van ca. 1,2 kg. Het te bereiden gerecht mag niet te groot zijn.

- ▶ Bereid het gerecht voor volgens het recept.
  - ▶ Steek het draaispit over de lengte door de hele kip of het hele braadstuk.
  - ▶ Monteer de vork op het draaispit en steek de tanden in het vlees.
  - ▶ Bevestig de vork door de schroeven vast te draaien.
- 
- ▶ Duw de vergrendelingsschakelaar naar rechts en plaats het draaispit op de draaimand-/draaispitrail in de vergrendelingspositie.
- 
- ▶ Laat de vergrendelingsschakelaar los en vergrendel het draaispit.
  - ▶ Controleer of het braadstuk of de kip vrij in de oven kan draaien.



## 6. Heteluchtfriteuse bedienen

► Druk op de **AAN-UITTOETS** om het apparaat in te schakelen.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor brandwonden!**

De accessoires en oppervlakken van het apparaat die kunnen worden aangeraakt, worden tijdens het gebruik zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Raak de behuizing niet aan als het apparaat aanstaat.
- Raak het apparaat als het aanstaat alleen bij de deurgreep aan.
- Gebruik de meegeleverde houder om de draaimand en het draaispit in de heteluchtfriteuse te plaatsen of eruit te halen. Gebruik bovendien pannenlappen/ovenwanten om brandwonden te voorkomen.
- Tijdens de bereiding komt er stoom vrij. Houd uw handen niet in deze stoom.
- Pak hete gerechten alleen vast met geschikt bestek, bijvoorbeeld een grilltang.
- Verplaats het apparaat nooit als het aanstaat.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er kan brand ontstaan door ontvlambare voorwerpen of levensmiddelen.

- Gebruik geen braadzakken, bakpapier, aluminiumfolie, metalen of brandbare voorwerpen en glazen potten in de heteluchtfriteuse. Het apparaat kan beschadigd raken.
- Bereid geen te grote gerechten. Zorg voor voldoende afstand tussen de gerechten en de verwarmingselementen of wanden.

**LET OP!****Mogelijke materiële schade!**

Als het apparaat met te veel gerechten wordt gevuld, kan de deur van het apparaat niet gesloten worden.

- Sluit de deur van het apparaat niet met geweld.










**LET OP!****Mogelijke materiële schade!**

Beschadiging van de anti-aanbaklaag van de accessoires door scherpe voorwerpen of metalen bestek.

- Gebruik hittebestendig houten of kunststof bestek.

## 6.1. Automatische bereidingsprogramma's

Bij automatisch koken en garen is het niet nodig om de bereidingstijd en de temperatuur in te voeren. De programma's geven de waarden automatisch aan. In de tabel ziet u een overzicht van de automatische programma's met de betreffende display-aanduiding.

Symbol	Functie	Temperatuur	Bereidingstijd
	Friet uit de diepvries	200 °C	15 min
	Steak/koteletten	180 °C	25 min
	Vis	160 °C	15 min
	Garnalen/gamba's	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Kippenbout	190 °C	40 min
	Cake/taart	160 °C	30 min
	Gebraden kip	190 °C	30 min
	Gedroogde vruchten	30 °C	2 uur
	Voorverwarmen	120 °C	12 min

- ▶ Tik op het gewenste symbool om een automatisch bereidingsprogramma te selecteren.

---

Vervolgens gaat het betreffende symbool branden. Het lcd geeft de temperatuur in °C en de bereidingstijd in minuten aan. De bereidingstijd wordt in minuten afgeteld.

- ▶ Nadat u het bereidingsprogramma geselecteerd heeft, tikt u op de **AAN-UIT-TOETS** om het bereidingsprogramma te starten of u wacht 3 seconden om het bereidingsprogramma automatisch te laten starten.

Het indicatielampje knippert nog een keer en het bereidingsprogramma start.

Het apparaat warmt op en de ventilator draait.



Tijdens de bereiding kunt u de deur van het apparaat openen om de garing te controleren. Als u de deur van het apparaat tijdens de bereiding opent, wordt het bereidingsprogramma onderbroken.

Nadat u de deur heeft gesloten, wordt het onderbroken bereidingsprogramma voortgezet met de resterende bereidingstijd en de temperatuur.

- ▶ Draai na de helft van de bereidingstijd het gerecht voor een gelijkmatig resultaat.

In het automatische programma Gebraden kip worden draaimand/draaispit automatisch gedraaid. In de draaimodus knippert de rotatietoets.

- ▶ Druk op de **ROTATIETOETS** als u de draaimodus wilt uitschakelen.

De temperatuur en de resterende bereidingstijd worden tijdens de bereiding afwisselend op het lcd weergegeven. U kunt op elk gewenst moment de temperatuur of bereidingstijd wijzigen:

- ▶ Druk op de toets **TEMPERATUUR VERHOGEN +** of **TEMPERATUUR VERLAGEN -** om de temperatuur in stappen van 5 °C te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen op een waarde tussen 65 °C en 200 °C.
- ▶ Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD VERHOGEN +** of **BEREIDINGSTIJD VERLAGEN -** om de bereidingstijd in stappen van een minuut te wijzigen. De bereidingstijd kan worden ingesteld op een waarde van 0 tot 60 minuten.



Houd de pijltjestoetsen langer ingedrukt om het instellen van de bereidingstijd en de temperatuur te versnellen.

Na afloop van de bereidingstijd klinken 5 signalen en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator draait nog 20 seconden door.

- ▶ Open de deur.
- ▶ Neem de gerechten met ovenhandschoenen uit de heteluchtfriteuse, gebruik voor de draaimand/draaispit de houder.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.

### 6.1.1. Bereiding eerder onderbreken

- ▶ Om de bereiding eerder af te breken, houdt u de **AAN-UITTOETS** gedurende circa twee seconden ingedrukt.
- ▶ Trek de netstekker uit het stopcontact om de stroomvoorziening van het apparaat volledig te onderbreken.

## 6.2. Handmatig instellen

Druk de **AAN-UITKNOP** in. Het apparaat start met een temperatuur van 190 °C en een bereidingstijd van 15 minuten.

### 6.2.1. Bereidingstijd instellen

- ▶ Druk op de toets **TEMPERATUUR VERHOGEN +** of **TEMPERATUUR VERLAGEN -** om de temperatuur in stappen van 5 °C te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen op een waarde tussen 65 °C en 200 °C.

### 6.2.2. Temperatuur instellen

- ▶ Druk op de toets **BEREIDINGSTIJD VERHOGEN +** of **BEREIDINGSTIJD VERLAGEN -** om de bereidingstijd in stappen van een minuut te wijzigen. De bereidingstijd kan worden ingesteld op een waarde van 0 tot 60 minuten.



Houd de pijltjestoetsen langer ingedrukt om het instellen van de bereidingstijd en de temperatuur te versnellen.

De aanbevolen instelling vindt u in de volgende tabel. De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt ze aanpassen afhankelijk van de hoeveelheid, het gerecht of uw eigen voorkeur.

Gerecht	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur
Dunne friet uit de diepvries	300-500g	15-16 min	200 °C
Dikke friet uit de diepvries	300-500g	15-20 min	200 °C
Huisgemaakte frieten	300-500g	10-16 min	200 °C
Huisgemaakte aardappel-partjes	300-500g	18-22 min	182 °C
Huisgemaakte aardappelblokjes	500-700g	12-18 min	182 °C
Hash browns	250 g	15-18 min	182 °C
Aardappelgratin	300 g	15-18 min	200 °C
Steak	110 - 500 g	8-12 min	182 °C
Varkenskoteletten	110 - 500 g	10-14 min	182 °C
Hamburger	110 - 500 g	7-14 min	182 °C
Worstenbroodjes	110 - 500 g	13-15 min	200 °C
Kippenpoten	110 - 500 g	18-22 min	182 °C
Kippenborst	110 - 500 g	10-15 min	182 °C
Loempia's	110 - 340 g	15-20 min	200 °C
Kipnuggets uit de diepvries	110 - 500 g	10-15 min	200 °C
Vissticks uit de diepvries	110 - 500 g	6-10 min	200 °C
Mozzarellasticks	110 - 500 g	8-10 min	182 °C
Gevulde groente	110 - 500 g	10 min	160 °C
Cake/taart	150 - 250 g	20-25 min	160 °C
Quiche	150 - 250 g	20-22 min	182 °C
Muffins	9 Stukje	15-18 min	200 °C
Uienringen uit de diepvries	450 g	15 min	200 °C

- ▶ Druk op de **ROTATIETOETS** om het automatisch draaien van het draaispit te starten. Tijdens het draaien knippert de **ROTATIETOETS**.



Tijdens de bereiding kunt u de deur van het apparaat openen om de garing te controleren.

Als u de deur van het apparaat tijdens de bereiding opent, wordt het bereidingsprogramma onderbroken.

Nadat u de deur heeft gesloten, wordt het onderbroken bereidingsprogramma voortgezet met de resterende bereidingstijd en de temperatuur.

- ▶ Draai na de helft van de bereidingstijd het gerecht voor een gelijkmatig resultaat.

Na afloop van de bereidingstijd klinken 5 signalen en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator draait nog 20 seconden door.

- ▶ Open de deur.
- ▶ Neem de gerechten met ovenhandschoenen uit de heteluchtfriteuse, gebruik voor de draaimand/draaispit de houder.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.

### 6.3. Verlichting inschakelen

- ▶ Druk op de toets **LICHT IN-/UITSCHAKELEN** om de verlichting in te schakelen. De verlichting gaat na 3 minuten automatisch uit. Bij ingeschakelde verlichting knippert de toets.

### 6.4. Apparaat uitschakelen

- ▶ Zet het apparaat telkens na gebruik uit. Trek daarvoor de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Laat het apparaat met de deur open afkoelen en reinig het daarna.

## 7. Storingen verhelpen

Ga bij een storing van het apparaat eerst na of u het probleem aan de hand van het onderstaande overzicht zelf kunt oplossen.

Probeer in geen geval de apparaten zelf te repareren. Neem als een reparatie nodig is contact op met ons Service Center of een ander professioneel reparatiebedrijf.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Storingen verhelpen
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De bereidingstijd en de temperatuur zijn niet ingesteld.	Stel de bereidingstijd en de temperatuur in.
	De deur van het apparaat is niet goed dicht.	Controleer of de deur van het apparaat dicht is.
De gerechten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Bereid kleinere porties voor een gelijkmatig resultaat.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere bereidingstemperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in.
De gerechten worden ongelijkmatig gaar.	Draaimand/draaispit is niet correct ingehangen.	Schuif de draaimand / het draaispit correct op de geleiderail in de vergrendelingspositie.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de heteluchtfriteuse komen.	Het gerecht is alleen geschikt voor een traditionele friteuse, niet voor heteluchtfriteuses.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met een beetje olie voor een knapperig resultaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Storingen verhelpen
Er komt witte rook uit het apparaat.	De gerechten zijn vet-tig.	Bij de bereiding van vette ge-rechten druipt er vet in de druip-schaal. Door het vet in de druip-schaal wordt het apparaat heter dan normaal, maar dit heeft geen nadelige gevolgen voor het apparaat of de gerechten.
	De druipschaal bevat nog vetresten van de vorige keer dat hij is gebruikt.	Vetresten verbranden in de be-reidingsruimte. Maak de druip-schaal telkens na gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg onder water gestaan.	Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel uit de aardappels trekt. Dep de friet droog met keukenpapier, voor-dat u deze in het frituurmand-je doet.
	De soort aardappel is niet geschikt. Gebruik alleen geschik-te aardappelsoorten (vastkokend).	
Verse friet wordt niet knapperig.	De friet is te vochtig.	Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zet-meelgehalte van de aardappel-soort en van de hoeveelheid olie. Droog de aardappels zorgvul-dig af en bestrijk ze met circa 1/2 eetlepel olie. Snijd de aardappels in kleinere stukken.

---

## 8. Reiniging



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof en niet onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.
- Trek telkens vóór de reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Voorkom dat er vloeistof of olie in het apparaat terecht komt.

Mogelijke beschadiging van het apparaat door kortsluiting.

- Gebruik geen harde materialen zoals schuursponsjes. Resten van een schraper of harde spons kunnen in het apparaat achterblijven en een elektrische schok veroorzaken.
- Gebruik geen ovenspray.
- Veeg de ovenruimte na de reiniging grondig droog.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Hete oppervlakken!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door brekend glas.

- Besproei de hete oven deur niet met water, omdat het glas dan kan breken.

**LET OP!****Mogelijke materiële schade!**

Schade aan het apparaat door verkeerde behandeling van kwetsbare oppervlakken.

- Gebruik geen schurende en chemische oplos- en reinigingsmiddelen omdat ze het oppervlak van en/of de opschriften op het apparaat kunnen beschadigen.
- Gebruik geen vaste materialen voor de reiniging om krassen op de oppervlakken te voorkomen.
- Verwijder hardnekkig vuil met een houten spatel.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser.



De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen.
- ▶ Verwijder de draaimand, het draaispit met de vorken, de grillroosters en de druipschaal.
- ▶ Verwijder de vorken van het draaispit door de schroeven los te draaien en de klemmen van het draaispit te schuiven.
- ▶ Reinig alle gebruikte accessoires met warm water en een mild afwasmiddel vóór ingebruikname en na elk verder gebruik. Laat de accessoires bij hardnekkig vuil met vet eerst circa 10 minuten in warm water weken.
- ▶ Week aangebrande levensmiddelen in warm water met milde zeep om hardnekkig vuil te verwijderen.
- ▶ Droog de accessoires goed af.
- ▶ Neem de buitenzijde van het apparaat af met een warme, vochtige doek met een beetje mild afwasmiddel.
- ▶ Reinig de binnenzijde van het apparaat met warme, niet-schurende reinigingsmiddelen. Gebruik een spons die met mild afwasmiddel bevochtigd is.
- ▶ Reinig, indien nodig, resten van levensmiddelen van het bedieningspaneel met een doek met water met milde zeep. Voorkom dat er vloeistoffen in het apparaat terechtkomen.

---

## 9. Opslag/transport

- ▶ Trek als u het apparaat niet gebruikt de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- ▶ Controleer of alle apparaatcomponenten gereinigd en gedroogd zijn.
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Gebruik tijdens het transport de originele verpakking om beschadigingen te voorkomen.

## 10. Afvalverwerking



### VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



### APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.


Geef het gebruikte apparaat af bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de milieudienst bij u ter plaatse of met uw gemeente.

## 11. Technische gegevens

Heteluchtfriteuse	
Model	MD 10072
Distributeur	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Duitsland
Handelsregisternummer	HRB 13274
Voeding	AC 220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominaal opgenomen vermogen	1500 watt
Afmetingen (b x h x d)	33,6 cm x 36,5 cm x 33,6 cm
Capaciteit	10 l
Temperatuur	
Voedseldeshydratie	30 - 75 °C
Voedselbereiding	65 - 200 °C

## 12. Conformiteitsinformatie

 Hierbij verklaart MEDION AG dat dit product in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG (en Ecodesignverordening 2019/1782)
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

## 13. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service-Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.  
U vindt onze Service-Community onder [community.medion.com](http://community.medion.com).
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
België	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

## 14. Impressum

Copyright © 2021

Laatst gewijzigd op: 21.05.2021

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Duplicatie in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Duitsland**

Het bovenstaande adres is geen retouradres. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

---

## 15. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnhof 77, D-45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnhof 77, D-D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones</b> .....	<b>122</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	122
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto</b> .....	<b>124</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>125</b>
3.1.	Alimentación eléctrica .....	126
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>132</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del aparato</b> .....	<b>133</b>
5.1.	Elementos de control.....	135
5.2.	Antes del primer uso.....	138
5.3.	Encendido/apagado del aparato.....	138
5.4.	Calentamiento en vacío.....	139
5.5.	Apertura de la puerta del aparato .....	139
5.6.	Uso del accesorio .....	139
<b>6.</b>	<b>Manejo de la freidora de aire caliente</b> .....	<b>143</b>
6.1.	Programas de cocción automáticos .....	145
6.2.	Ajuste manual.....	147
6.3.	Encendido de la iluminación .....	149
6.4.	Desconexión del aparato .....	149
<b>7.</b>	<b>Solución de fallos</b> .....	<b>150</b>
<b>8.</b>	<b>Limpieza</b> .....	<b>152</b>
<b>9.</b>	<b>Almacenamiento/transporte</b> .....	<b>154</b>
<b>10.</b>	<b>Eliminación</b> .....	<b>154</b>
<b>11.</b>	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>155</b>
<b>12.</b>	<b>Información de conformidad</b> .....	<b>155</b>
<b>13.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica</b> .....	<b>156</b>
<b>14.</b>	<b>Aviso legal</b> .....	<b>157</b>
<b>15.</b>	<b>Declaración de privacidad</b> .....	<b>158</b>

---

# 1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en servicio, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

## 1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el mismo para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



### **¡ATENCIÓN!**

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



### **¡ADVERTENCIA!**

Peligro por superficies calientes.



### **¡AVISO!**

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Indicaciones de seguridad que deben ejecutarse.

### **Clase de protección I**

Los aparatos eléctricos con la clase de protección I son aparatos eléctricos



con al menos un aislamiento básico y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra. Los aparatos eléctricos con la clase de protección I pueden contener piezas con aislamiento doble o reforzado o piezas que funcionan a muy baja tensión de seguridad.



Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo «Información de conformidad»).



### **Eliminación respetuosa con el medioambiente**

Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



---

## **2. Uso conforme a lo previsto**

El aparato le ofrece diversas posibilidades de uso:

- freír, secar, asar, hornear, gratinar, tostar, calentar, hervir.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, pero no debe utilizarse:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales,
- en instalaciones agrícolas,
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales,
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

### 3. Indicaciones de seguridad



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato también puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con disminución de sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o por personas inexpertas, siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o se les haya instruido sobre la manipulación segura del aparato y sobre sus posibles riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños.
- Los niños no son conscientes de los posibles peligros derivados de la manipulación de aparatos eléctricos. Al utilizar el aparato, tenga especial cuidado si hay niños cerca.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



## **¡PELIGRO!**

### **¡Peligro de asfixia!**

Los materiales de embalaje pueden tragarse o utilizarse de forma inadecuada con el consiguiente peligro de asfixia.

- Mantenga el material de embalaje, p. ej., láminas o bolsas de plástico, alejado de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

## **3.1. Alimentación eléctrica**



## **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!**

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- El aparato no se debe sumergir en agua u otros líquidos, ni enjuagarse con agua, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente:
  - cuando limpie el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - cuando no esté vigilando el aparato,
  - cuando ya no necesite el aparato.
- En caso de daños en la clavija de enchufe, en el cable de red o en el aparato, desenchufe la clavija inmediatamente de la toma de corriente.

- 
- Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, así como antes de montar y desmontar el accesorio, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
  - Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
  - Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. No lo exponga a gotas ni salpicaduras de agua.
  - No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.
  - Nunca utilice el aparato al aire libre.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
  - No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si el aparato se ha caído.
  - En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red eléctrica pueden sufrir daños. Por ello, desenchufe el aparato de la red eléctrica siempre que haya tormenta.
  - Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
  - Desenrolle el cable de alimentación por completo.
  - No doble ni aplaste el cable de alimentación.
  - Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
  - Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
  - Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
  - Repare el cable de alimentación solo a través de un taller autorizado o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.
-

- 
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.
  - No utilice el aparato en ambientes húmedos ni espacios con mucho polvo.
  - No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
    - una alta humedad del aire o humedad en general;
    - temperaturas extremadamente altas o bajas;
    - la radiación solar directa;
    - llama abierta.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio! ¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras y peligro de incendio en caso de contacto con otros objetos debido a superficies calientes. Durante el uso, tanto la carcasa como la puerta del aparato están muy calientes.

- Como la rejilla de salida de vapor de la parte posterior del aparato se calienta, no se debe tocar la rejilla mientras el aparato está en marcha para evitar quemaduras.
- Mientras se fríe, seca, asa, hornea, gratina, tuesta, calienta, o hierve sale vapor caliente. No ponga las manos por donde sale el vapor.
- No toque la carcasa durante el funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, agarre el aparato solo por el asa. Utilice manoplas de cocina.
- Al abrir la puerta del aparato, existe peligro de quemaduras a causa de la salida de vapor. Evite sostener la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.

- 
- Durante el funcionamiento no debe haber materiales fácilmente inflamables en el entorno inmediato del aparato (p. ej., visillos, paños de cocina, manoplas de cocina, papel, etc.). Nunca seque tejidos ni objetos en, sobre o dentro del aparato. Existe peligro de incendio.
  - Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando.
  - Procure que las ranuras de ventilación no queden cubiertas cuando el aparato esté funcionando. De lo contrario, los alimentos no se cocinarán de forma uniforme y el aparato podría sufrir daños y sobrecalentarse.
  - Para evitar sufrir lesiones, nunca introduzca las manos en el interior del aparato antes de que este se haya enfriado completamente.
  - Aparte de la cesta giratoria, la asadera, la parrilla del grill y la bandeja de goteo no utilice objetos metálicos ni papel de aluminio en el interior del aparato, ya que esto podría provocar un sobrecalentamiento.
  - Deje que el aparato y los accesorios se enfríen bien antes de cambiar o de retirar accesorios.
  - Evite el contacto de los alimentos con las paredes interiores del aparato.
  - El aparato no debe encenderse o apagarse mediante un temporizador externo o un sistema de control a distancia (p. ej., un enchufe inalámbrico).
  - Nunca utilice el aparato en zonas con peligro de explosión. Por ejemplo, en estaciones de servicio, zonas de almacenamiento de combustibles o zonas en las que se procesan disolventes. El aparato tampoco se debe utilizar en entornos con aire contaminado de partículas (p. ej., polvo de harina o de serrín).
  - Tras el uso desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato solo está completamente apagado cuando se ha extraído la clavija de enchufe de la toma de corriente.

- 
- Deje enfriar el aparato unos 60 minutos antes de moverlo o limpiarlo para evitar lesiones.
  - No utilice el aparato como armario. Nunca almacene papel, cartón, plástico ni otros objetos en el interior del aparato.
  - Utilice únicamente el accesorio suministrado.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe riesgo de sufrir lesiones por un uso descuidado.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que no se pueda tropezar con el cable de alimentación; no utilice cables de prolongación.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No coloque el aparato sobre el borde de una mesa, ya que podría volcar y caer.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro para la salud!**

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Evite que los alimentos se doren demasiado cuando los hornee o los ase.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Deje suficiente distancia (mín. 40 cm) por todos los lados y encima del aparato. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).

- Este aparato solo debe accionarse como aparato instalado independientemente y no debe empotrarse ni instalarse dentro de un armario.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina).
- No coloque el aparato junto a una cocina eléctrica o de gas, ni junto a un horno caliente.
- Procure que:
  - no se cubran las ranuras de ventilación (p. ej., con visillos, revistas, cortinas, manteles, etc.) para que siempre se garantice una ventilación suficiente,
  - no actúen fuentes de calor directas (p. ej., calefacciones) sobre el aparato.
- Introduzca en el aparato solo una cantidad de alimentos que permita que las superficies laterales del interior y el elemento calefactor queden libres. Debe evitarse llenar excesivamente el aparato.
- No llene el accesorio con aceite, ya que podría provocar peligro de incendio.



**¡AVISO!**

**¡Posibles daños materiales!**

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

- El cable de alimentación no se debe doblar ni enrollar alrededor del aparato. Durante el funcionamiento, desenrolle el cable completamente. No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red eléctrica pueden sufrir daños. Por esa razón, debe desconectar el aparato de la red eléctrica en caso de tormenta.

---

Superficies sensibles en el interior:

- Para evitar arañazos, no utilice objetos afilados.
- Utilice cubiertos de madera o de plástico resistentes al calor para retirar los alimentos.



**¡AVISO!**

**¡Posibles daños materiales!**

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

## **4. Volumen de suministro**



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

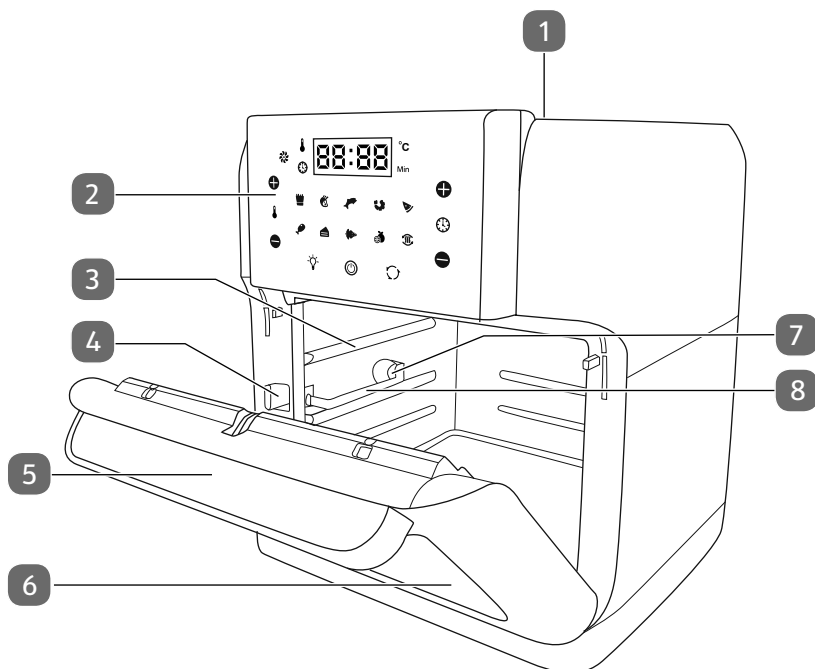
Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
  - ▶ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

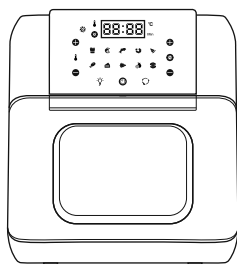
- freidora de aire caliente
- parrillas del grill (3x)
- bandeja de goteo
- cesta giratoria
- asadera
- soporte (herramienta de extracción para la cesta giratoria/asadera)
- manual de instrucciones

## 5. Vista general del aparato

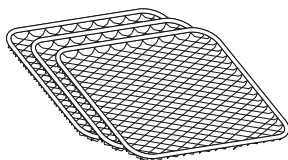


- 1) Tapa superior con ranura para entrada de aire
- 2) Panel de control
- 3) Carriles guía
- 4) Interruptor de bloqueo para enclavamiento (cesta giratoria/asadera)
- 5) Asidero de la puerta
- 6) Ventana en la puerta del aparato
- 7) Enclavamiento para cesta giratoria/asadera
- 8) Carril guía para cesta giratoria/asadera

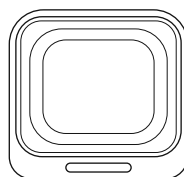
1



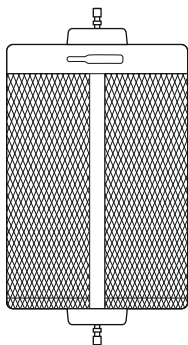
2



3



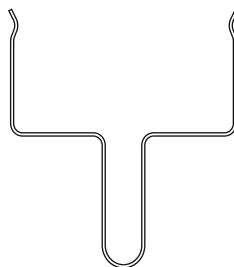
4



5

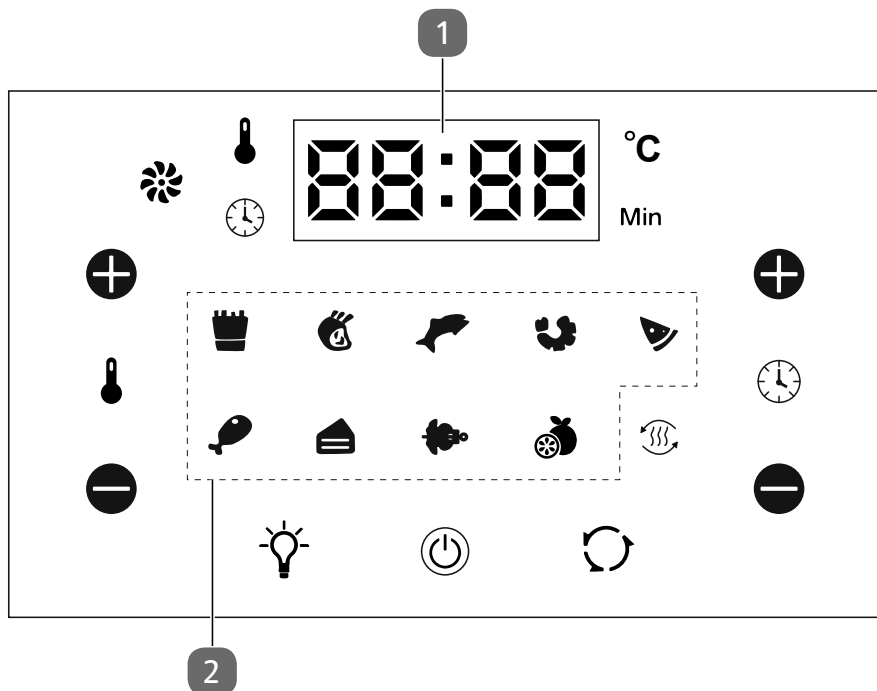


6



- 1) Freidora de aire caliente
- 2) Parrillas del grill
- 3) Bandeja de goteo
- 4) Cesta giratoria
- 5) Asadera
- 6) Soporte (herramienta de extracción para la cesta giratoria/asadera)











## 5.1. Elementos de control



1) Pantalla LCD (indicación de la temperatura de cocción en °C y tiempo de cocción en minutos)

2) Programas de cocción automáticos

### 5.1.1. Teclas de función

Símbolo	Función
	Indicación de temperatura
	Indicación del tiempo de cocción
	Indicación del ventilador
	Aumentar la temperatura
	Disminuir la temperatura
	Aumentar el tiempo de cocción
	Disminuir el tiempo de cocción
	Encender/apagar la luz
	Tecla On/Off
	Conectar/desconectar rotación (para la cesta giratoria/asadera)

### 5.1.2. Programas de cocción automáticos

El símbolo del programa de cocción ajustado se enciende durante el funcionamiento.

Símbolo	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
	Patatas fritas congeladas	200 °C	15 min
	Filete de carne/chuletas	180 °C	25 min
	Pescado	160 °C	15 min
	Langostinos/camarones	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Muslo de pollo	190 °C	40 min
	Pasteles	160 °C	30 min
	Pollo asado	190 °C	30 min
	Fruta seca	30 °C	2 horas
	Precalentar	120 °C	12 min

---

## 5.2. Antes del primer uso

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Compruebe la integridad del aparato y que todos los accesorios estén completos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor a una altura de trabajo cómoda.
- ▶ Antes de la primera puesta en servicio y después de cada uso limpie todos los accesorios con agua caliente y un detergente suave.
- ▶ Seque bien los accesorios.
- ▶ Limpie la parte interior y exterior del aparato con un paño humedecido.



**¡AVISO!**

**¡Posibles daños materiales!**

- Nunca limpie el aparato con agua corriente ni lo sumerja en agua.

- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato. Todos los indicadores del panel de control parpadean una vez y suena un pitido. A continuación, se enciende la **TECLA ON/OFF**.

## 5.3. Encendido/apagado del aparato

- ▶ Pulse la **TECLA ON/OFF** para conectar el aparato. Suena un pitido y todos los indicadores del panel de control se encienden.
- ▶ Pulse de nuevo la **TECLA ON/OFF** para desconectar el aparato.



Después de desconectar el aparato, el ventilador sigue funcionando durante 20 segundos.

## 5.4. Calentamiento en vacío

Antes de utilizarlo por primera vez, debe llevarse a cabo un calentamiento intenso único sin los accesorios incluidos para eliminar restos de grasa debidos a la fabricación.

- ▶ Cierre la puerta del aparato.
- ▶ Pulse la **TECLA ON/OFF** durante aprox. 2 segundos para conectar el aparato.
- ▶ Pulse de nuevo brevemente la **TECLA ON/OFF**.

El aparato se inicia a una temperatura de cocción de 190 °C y con un tiempo de cocción de 15 minutos.

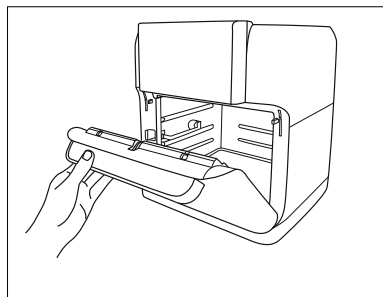


Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

- ▶ Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo o moverlo para evitar lesiones.

## 5.5. Apertura de la puerta del aparato

- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del aparato.



## 5.6. Uso del accesorio

- ▶ Seleccione el accesorio adecuado según la comida que desea preparar.
- ▶ Coloque la comida siempre en el accesorio adecuado para evitar el contacto de los alimentos con los elementos calefactores.
- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del aparato e instale el respectivo accesorio según se describe a continuación.



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de sufrir lesiones!**

Los accesorios se calientan mucho durante el funcionamiento. Existe peligro de sufrir quemaduras.

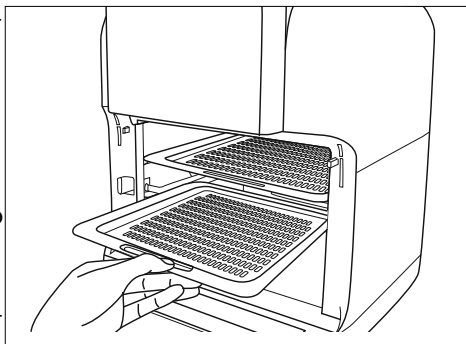
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen bien antes de cambiarlos o de retirarlos.

### 5.6.1. Parrilla del grill

Utilice las parrillas del grill para secar, preparar alimentos crujientes o calentar pizza.

Puede utilizar simultáneamente 2 parrillas del grill.

- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla del grill.
- ▶ Coloque la parrilla del grill en uno de los dos carriles guía superiores e insértela completamente.

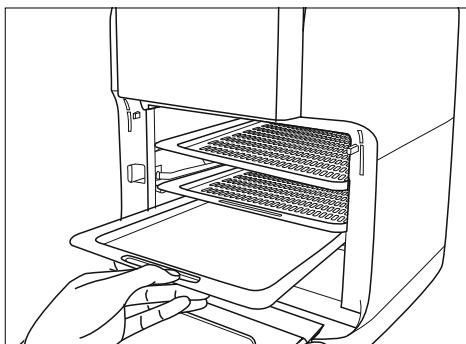


Cuanto más alto es el carril guía seleccionado, mayor es la temperatura, de modo que en este punto la cocción se acelera. Por ello, le recomendamos controlar los alimentos de vez en cuando para evitar que se quemen.

### 5.6.2. Bandeja de goteo

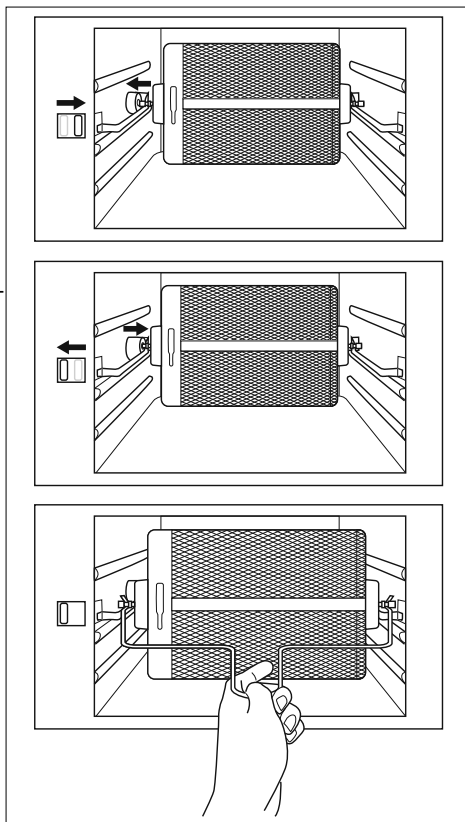
Los restos de comida o la grasa que gotea se recogen en la bandeja de goteo. El interior del aparato puede limpiarse fácilmente.

- ▶ Antes de cada proceso de cocción inserte la bandeja de goteo en el carril guía inferior para recoger el aceite, la grasa o los restos que gotean.



### 5.6.3. Cesta giratoria

- ▶ Desplace el interruptor de bloqueo hacia la derecha y coloque la cesta giratoria en el carril de cesta giratoria y de la asadera en la posición de bloqueo.
- ▶ Suelte el interruptor de bloqueo y bloquee la cesta giratoria.
- ▶ Retire la cesta giratoria con el soporte para evitar quemaduras.



#### 5.6.4. Asadera



### ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Las púas de la horquilla son muy puntiagudas debido al funcionamiento. Existe peligro de sufrir heridas debido a pinchazos en la piel.

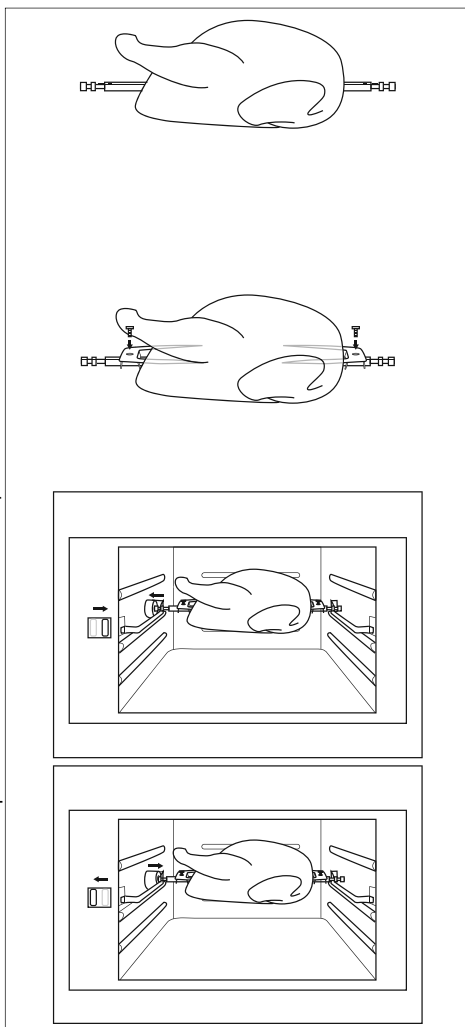
- No toque los extremos puntiagudos.
- Guarde los accesorios correctamente fuera del alcance de los niños.

La asadera es adecuada para asados/jamón o pollos enteros con un peso máximo de aprox. 1,2 kg. El producto que quiere cocinarse no debe ser demasiado grande.

- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta.
- ▶ Guía la asadera longitudinalmente para atravesar todo el pollo/asado.
- ▶ Monte la horquilla en la asadera e introduzca las púas en la carne.
- ▶ Fije la horquilla apretando los tornillos.

- ▶ Presione el interruptor de bloqueo hacia la derecha y coloque la asadera en el carril de cesta giratoria y de la asadera en la posición de bloqueo.

- ▶ Suelte el interruptor de bloqueo y bloquee la asadera.
- ▶ Asegúrese de que el asado o el pollo puede girar libremente en el horno.



## 6. Manejo de la freidora de aire caliente

► Pulse la **TECLA ON/OFF** para conectar el aparato.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de quemaduras!**

Los accesorios y las superficies accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento. Existe peligro de sufrir quemaduras.

- No toque la carcasa durante el funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, agarre el aparato solo por el asa de la puerta.
- Utilice el soporte suministrado para posicionar la cesta giratoria y la asadera en la freidora de aire caliente o para extraerla. Utilice además paños de cocina o manoplas para protegerse frente a quemaduras.
- Durante la cocción sale vapor. No ponga las manos por donde sale el vapor.
- Toque la comida caliente solo con cubiertos adecuados, p. ej., unas pinzas para grill.
- Nunca mueva el aparato cuando esté funcionando.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a objetos o alimentos inflamables.

- No utilice bolsas para horno, papel de hornear, papel de aluminio, objetos metálicos o inflamables ni recipientes de cristal en la freidora de aire caliente, ya que el aparato podría dañarse.
- No cocine alimentos demasiado grandes. Debe quedar una distancia suficiente entre el alimento que quiere cocinarse y los elementos calefactores y/o las paredes.



¡AVISO!

**¡Posibles daños materiales!**

En caso de que se introduzca demasiada comida, la puerta del aparato no podrá cerrarse.

- No cierre la puerta del aparato con fuerza.



¡AVISO!

**¡Posibles daños materiales!**

Posibles daños en el revestimiento de los accesorios a causa de objetos puntiagudos o cubiertos de metal.

- Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.

## 6.1. Programas de cocción automáticos

Para cocinar y cocer automáticamente no es necesario introducir el tiempo de cocción ni la temperatura. Los programas predeterminan los valores automáticamente. En la tabla verá una sinopsis de los programas automáticos con sus indicaciones en pantalla.

Símbolo	Función	Temperatura	Tiempo de cocción
	Patatas fritas congeladas	200 °C	15 min
	Filete de carne/chuletas	180 °C	25 min
	Pescado	160 °C	15 min
	Langostinos/camarones	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Muslo de pollo	190 °C	40 min
	Pasteles	160 °C	30 min
	Pollo asado	190 °C	30 min
	Fruta seca	30 °C	2 horas
	Precalentar	120 °C	12 min

- ▶ Pulse sobre el símbolo deseado para seleccionar un programa de cocción automático.

---

A continuación, se encenderá el símbolo correspondiente. La pantalla LCD muestra la temperatura de cocción en °C y el tiempo de cocción en minutos. El tiempo de cocción se inicia con una cuenta atrás en minutos.

- ▶ Una vez ha seleccionado el programa de cocción, pulse la **TECLA ON/OFF** para iniciar el programa de cocción o espere 3 segundos para iniciar automáticamente el programa de cocción.

La indicación parpadea de nuevo y se inicia el programa de cocción.

El aparato se calienta y el ventilador se pone en funcionamiento.



Durante el proceso de cocción puede abrir la puerta del aparato para comprobar el estado de cocción. Si abre la puerta del aparato durante el proceso de cocción, se detiene el programa de cocción.

Después de cerrar la puerta del aparato prosigue el programa de cocción pausado con el tiempo de cocción restante y la temperatura de cocción.

- ▶ Una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a la comida para lograr una cocción uniforme.

En el programa automático Pollo asado, la cesta giratoria/asadera se gira automáticamente. En el modo giratorio, la tecla de rotación parpadea.

- ▶ Pulse la **TECLA ROTACIÓN** si desea desconectar el modo giratorio.

La temperatura de cocción así como el tiempo de cocción restante se muestran alternativamente en la pantalla LCD durante el funcionamiento. En cualquier momento tiene la posibilidad de modificar la temperatura y el tiempo de cocción:

- ▶ Pulse la tecla **AUMENTAR TEMPERATURA DE COCCIÓN +** o **DISMINUIR TEMPERATURA DE COCCIÓN -** para modificar la temperatura de cocción en pasos de 5 °C. Se pueden ajustar temperaturas de cocción de 65 °C a 200 °C.
- ▶ Pulse la tecla **AUMENTAR TIEMPO DE COCCIÓN +** o **DISMINUIR TIEMPO DE COCCIÓN -** para modificar el tiempo de cocción en pasos de minutos. Pueden ajustarse tiempos de cocción de 0 a 60 minutos.



Pulse y mantenga pulsadas las teclas de flecha para acelerar el ajuste del tiempo y la temperatura de cocción.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suenan 5 señales acústicas y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos 20 segundos más.

- ▶ Abra la puerta del aparato.
- ▶ Retire la comida con manoplas de cocina o extraiga la cesta giratoria/asadera con el soporte.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

### 6.1.1. Interrupción del proceso de cocción antes de tiempo

- ▶ Para cancelar el proceso de cocción antes de tiempo, pulse y mantenga pulsada la **TECLA ON/OFF** durante aprox. dos segundos.
- ▶ Para desconectar el aparato de la corriente, desenchufe la clavija de la toma de corriente.

## 6.2. Ajuste manual

Pulse la **TECLA ON/OFF**. El aparato se inicia a una temperatura de cocción de 190 °C y con un tiempo de cocción de 15 minutos.

### 6.2.1. ajustar el tiempo de cocción

- ▶ Pulse la tecla **AUMENTAR TEMPERATURA DE COCCIÓN +** o **DISMINUIR TEMPERATURA DE COCCIÓN -** para modificar la temperatura de cocción en pasos de 5 °C. Se pueden ajustar temperaturas de cocción de 65 °C a 200 °C.

### 6.2.2. Ajuste de la temperatura de cocción

- ▶ Pulse la tecla **AUMENTAR TIEMPO DE COCCIÓN +** o **DISMINUIR TIEMPO DE COCCIÓN -** para modificar el tiempo de cocción en pasos de minutos. Pueden ajustarse tiempos de cocción de 0 a 60 minutos.



Pulse y mantenga pulsadas las teclas de flecha para acelerar el ajuste del tiempo y la temperatura de cocción.

Consulte los ajustes recomendados en la siguiente tabla. Los tiempos indicados solo son valores orientativos. Estos pueden variar según la cantidad, la comida o sus propios deseos.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura de cocción
Patatas fritas finas congeladas	300-500g	15-16 min	200 °C
Patatas fritas gruesas congeladas	300-500g	15-20 min	200 °C
Patatas fritas caseras	300-500g	10-16 min	200 °C
Patatas en gajos caseras	300-500g	18-22 min	182 °C
Dados de patatas caseros	500-700g	12-18 min	182 °C
Hash browns	250 g	15-18 min	182 °C
Gratinado de patatas	300 g	15-18 min	200 °C
Filete de carne	110 - 500 g	8-12 min	182 °C
Chuleta de cerdo	110 - 500 g	10-14 min	182 °C
Hamburguesa	110 - 500 g	7-14 min	182 °C
Bocadillo de embutido	110 - 500 g	13-15 min	200 °C
Muslos de pollo	110 - 500 g	18-22 min	182 °C
Pechuga de pollo	110 - 500 g	10-15 min	182 °C
Rollitos de primavera	110 - 340 g	15-20 min	200 °C
Nuggets de pollo congelados	110 - 500 g	10-15 min	200 °C
Barritas de pescado congeladas	110 - 500 g	6-10 min	200 °C
Bastoncillos de mozzarella	110 - 500 g	8-10 min	182 °C
Verdura rellena	110 - 500 g	10 min	160 °C
Pasteles	150 - 250 g	20-25 min	160 °C
Quiche	150 - 250 g	20-22 min	182 °C
Muffins	9 Pieza	15-18 min	200 °C
Aros de cebolla congelados	450 g	15 min	200 °C

- ▶ Pulse la **TECLA ROTACIÓN** para iniciar el giro automático de la asadera. En el modo giratorio, la **TECLA ROTACIÓN** parpadea.



Durante el proceso de cocción puede abrir la puerta del aparato para comprobar el estado de cocción.

Si abre la puerta del aparato durante el proceso de cocción, se detiene el programa de cocción.

Después de cerrar la puerta del aparato prosigue el programa de cocción pausado con el tiempo de cocción restante y la temperatura de cocción.

- ▶ Una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a la comida para lograr una cocción uniforme.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suenan 5 señales acústicas y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos 20 segundos más.

- ▶ Abra la puerta del aparato.
- ▶ Retire la comida con manoplas de cocina o extraiga la cesta giratoria/asadera con el soporte.
- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente.

### 6.3. Encendido de la iluminación

- ▶ Pulse la tecla **ENCENDER/APAGAR LUZ** para encender la iluminación. La iluminación se apaga automáticamente después de 3 minutos. Con la iluminación encendida la tecla parpadea.

### 6.4. Desconexión del aparato

- ▶ Desconecte el aparato tras cada uso. Desenchufe para ello la clavija de la toma de corriente.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe con la puerta del aparato abierta y, a continuación, límpielo.

## 7. Solución de fallos

Si se produce una avería en el aparato, compruebe primero si puede solucionar el problema con ayuda del siguiente resumen.

En ningún caso trate de reparar usted mismo los aparatos. Si fuera necesario reparar el aparato, diríjase a nuestro Centro de servicio técnico o a cualquier otro taller especializado autorizado.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado.	Enchufe la clavija de enchufe en una toma de corriente con puesta a tierra.
	El tiempo y la temperatura de cocción no se han ajustado.	Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
	La puerta del aparato no está cerrada correctamente.	Compruebe si la puerta del aparato está cerrada.
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de ingredientes es demasiado grande.	Cocine porciones más pequeñas para lograr un resultado uniforme.
	La temperatura ajustada es muy baja.	Seleccione una temperatura de cocción más alta.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Seleccione un tiempo de cocción más largo.
La comida se cocina de forma no uniforme.	La cesta giratoria/asadera no está bien colgada.	Guía la cesta giratoria/asadera correctamente en el carril guía en la posición de bloqueo.
Los snacks fritos no están crujientes al sacarlos de la freidora de aire caliente.	Este alimento solo es adecuado para freírlo de forma tradicional, no para una cocción con aire caliente.	Utilice snacks para horno o unte el snack con un poco de aceite para lograr un resultado crujiente.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Sale humo blanco del aparato.	Los alimentos están grasientos.	Cuando se preparan alimentos con grasa, esta gotea en la bandeja de goteo. Debido a esta grasa en la bandeja de goteo la temperatura aumenta más de lo normal, aunque no tiene ningún efecto negativo en el aparato ni en la cocción.
	En la bandeja de goteo aún se encuentran restos de grasa de la cocción anterior.	Los restos de grasa se queman en el espacio de cocción. Limpie la bandeja de goteo después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante aprox. 1/2 hora para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír. Utilice solo tipos de patata adecuados (resistentes a la cocción).	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas fritas están demasiado húmedas.	Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite. Seque las patatas detenidamente y rocíelas con aprox. 1/2 cucharada de aceite. Corte las patatas en trozos más pequeños.

---

## 8. Limpieza



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- El aparato no se debe sumergir en agua u otros líquidos, ni enjuagarse con agua, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- Procure que no penetren líquidos ni aceite en el aparato.

Posibles daños en el aparato a causa de un cortocircuito.

- ¡No utilice materiales duros como nanas, etc.! Los restos del nanas o estropajo podrían quedar adheridos en el aparato y provocar una descarga eléctrica.
- No utilice esprays para horno.
- Tras la limpieza seque bien el espacio de cocción.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Superficies calientes!**

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones debido a la rotura de cristales.

- No pulverice con agua la puerta del aparato caliente, ya que podría romperse el cristal.



**¡AVISO!**

### **¡Posibles daños materiales!**

Daños en el aparato por una manipulación inadecuada de las superficies sensibles.

- No utilice disolventes ni productos de limpieza abrasivos o químicos, puesto que podrían dañar la superficie o las inscripciones del aparato.
- No utilice materiales sólidos para la limpieza con el fin de evitar rayaduras en las superficies.
- Elimine la suciedad más basta con una espátula de madera.
- No lave el aparato en el lavavajillas.



Los accesorios son aptos para lavavajillas.

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte la clavija de enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe del todo.
- ▶ Extraiga la cesta giratoria, la asadera con la horquilla, la parrilla del grill y la bandeja de goteo.
- ▶ Retire las horquillas de la asadera soltando los tornillos y a continuación inserte los fijadores de la asadera.
- ▶ Limpie todos los accesorios utilizados con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso y después cada vez que los utilice. En caso de suciedad de grasa intensa, déjelos en remojo en agua caliente unos 10 minutos.
- ▶ Ponga en remojo los alimentos quemados con agua jabonosa caliente para eliminar la suciedad muy incrustada.
- ▶ Seque bien los accesorios.
- ▶ Limpie la parte exterior del aparato con un paño caliente humedecido con un poco de detergente suave.
- ▶ Limpie la parte interior del aparato con productos de limpieza calientes no abrasivos. Utilice un estropajo humedecido con detergente suave.
- ▶ En caso necesario, limpie los restos de alimentos no deseados del panel de control con un paño humedecido con agua jabonosa suave. Procure que no penetren líquidos en el aparato.

---

## 9. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no utiliza el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
- ▶ Asegúrese de que todos los componentes del aparato estén limpios y secos.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar seco, protegido del polvo, de las heladas y de la radiación solar directa.
- ▶ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños en caso de transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 10. Eliminación



### EMBALAJE

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medioambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



### APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

## 11. Datos técnicos

Freidora de aire caliente	
Modelo	MD 10072
Distribuidor	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Número del registro mercantil	HRB 13274
Alimentación de tensión	CA 220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia nominal de entrada	1500 W
Dimensiones (ancho × alto × profundidad)	33,6 cm × 36,5 cm × 33,6 cm
Capacidad	10 l
Temperaturas	
Deshidratación de alimentos	30 - 75 °C
Preparación de alimentos	65 - 200 °C

## 12. Información de conformidad



Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico (y Disposición 2019/1782 sobre diseño ecológico)
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

## 13. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Visonic S.A.</b> <b>c/ Miguel Faraday, 6</b> <b>Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13</b> <b>28906 Getafe, Madrid</b> <b>España</b>	



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

También puede escanear el código QR adjunto y cargar el manual de instrucciones en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

---

## 14. Aviso legal

Copyright © 2021

Versión: 21.05.2021

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

---

## 15. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. [www.ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

---

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>160</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	160
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>162</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>163</b>
3.1.	Alimentazione elettrica.....	164
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>171</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica dell'apparecchio .....</b>	<b>172</b>
5.1.	Comandi .....	174
5.2.	Prima del primo utilizzo.....	177
5.3.	Accensione/spegnimento dell'apparecchio.....	177
5.4.	Riscaldamento a vuoto .....	177
5.5.	Apertura dello sportello dell'apparecchio .....	178
5.6.	Uso degli accessori .....	178
<b>6.</b>	<b>Funzionamento della friggitrice ad aria calda .....</b>	<b>182</b>
6.1.	Programmi di cottura automatici .....	184
6.2.	Impostazione manuale .....	186
6.3.	Accensione dell'illuminazione.....	188
6.4.	Spegnimento dell'apparecchio.....	188
<b>7.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>189</b>
<b>8.</b>	<b>Pulizia .....</b>	<b>191</b>
<b>9.</b>	<b>Conservazione/trasporto.....</b>	<b>193</b>
<b>10.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>193</b>
<b>11.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>194</b>
<b>12.</b>	<b>Informazioni sulla conformità .....</b>	<b>194</b>
<b>13.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>195</b>
<b>14.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>196</b>
<b>15.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>196</b>

---

# 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni nella loro interezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

## 1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



### **PERICOLO!**

Avvertenza: pericolo immediato di morte!



### **AVVERTENZA!**

Avvertenza: possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!



### **ATTENZIONE!**

Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVERTENZA!**

Avvertenza: pericolo di scosse elettriche!



### **AVVERTENZA!**

Pericolo a causa di superfici molto calde!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni operative da seguire
- Indicazioni di sicurezza da seguire

### **Classe di protezione I**



Gli apparecchi elettrici con classe di protezione I possiedono almeno un isolamento principale continuo e hanno un connettore dell'apparecchio con contatto di terra o un cavo di alimentazione fisso con conduttore di protezione. Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possono avere componenti con isolamento doppio o rinforzato oppure componenti azionati con bassissima tensione di sicurezza.



I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").



### **Smaltimento ecocompatibile**

Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento").



---

## 2. Utilizzo conforme

L'apparecchio può essere utilizzato in diverse modalità:

- Friggere, essiccare, arrostitire, cuocere, gratinare, tostare, riscaldare e fare lievitare.

Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non a quello industriale/commerciale.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, ma non può essere utilizzato negli ambienti descritti di seguito:

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

### 3. Indicazioni di sicurezza



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.
- I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo di apparecchi elettrici. Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



## **PERICOLO!**

### **Pericolo di soffocamento!**

I materiali di imballaggio possono essere inghiottiti o utilizzati in modo improprio con conseguente rischio di soffocamento!

- Tenere il materiale utilizzato per l'imballaggio, ad es. pellicole o sacchetti di plastica, fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.

## **3.1. Alimentazione elettrica**



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando si pulisce l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si supervisiona l'apparecchio,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio.

- 
- In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o all'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
  - Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
  - Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
  - Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi o simili. Non esporre l'apparecchio a gocce o spruzzi d'acqua.
  - Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
  - Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
  - Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
  - Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
  - In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, in caso di temporale, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica.
  - Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
  - Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
  - Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
  - Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
  - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente alcun componente dell'apparecchio.
-

- 
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
  - Al fine di escludere eventuali pericoli, affidare le riparazioni del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato, oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
  - Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
  - Non utilizzare l'apparecchio in locali umidi e in ambienti molto polverosi.
  - Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
    - elevata umidità dell'aria o liquidi,
    - temperature estremamente alte o basse,
    - raggi diretti del sole,
    - fiamme libere.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde. L'involucro e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Poiché la griglia di fuoriuscita del vapore situata nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, per evitare ustioni non si deve toccarla durante il funzionamento.
- Durante la frittura, l'asciugatura, l'arrostimento, la cottura al forno, la gratinatura, la tostatura, il riscaldamento e la cottura si sviluppano fughe di vapore caldo. Tenere le mani lontane dal vapore.
- Non toccare l'involucro durante il funzionamento.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo in corrispondenza dell'impugnatura. A tal fine utilizzare guanti da cucina.

- 
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio sussiste il pericolo di scottature dovuto al vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
  - Durante il funzionamento, i materiali facilmente infiammabili (ad es. tendine, canovacci, presine, carta ecc.) non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non collocare mai indumenti oppure oggetti sopra o all'interno dell'apparecchio per asciugarli. Pericolo d'incendio.
  - Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
  - Assicurarsi che le fessure di ventilazione non siano coperte quando l'apparecchio è in funzione. In caso contrario la cottura delle pietanze non sarà uniforme e l'apparecchio potrebbe subire danni e surriscaldarsi.
  - Per evitare lesioni, non toccare mai l'interno dell'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
  - Nel vano interno non utilizzare né oggetti metallici (eccetto cestello girevole, spiedo girarrosto, griglia e vaschetta di sgocciolamento) né pellicola di alluminio. Questi potrebbero causare un surriscaldamento.
  - Prima di sostituire o rimuovere gli accessori, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori.
  - Evitare che gli alimenti vengano a contatto con le pareti interne dell'apparecchio.
  - Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato (ad es. una presa radio).
  - Non utilizzare il dispositivo in ambienti a rischio di esplosione, quali, per esempio, stazioni di servizio, zone di stoccaggio carburanti o aree adibite alla lavorazione di solventi. Inoltre, il dispositivo non deve essere utilizzato in ambienti con alte concentrazioni di polveri fini nell'aria (ad es. polvere di farina o legno).

- 
- Dopo l'uso scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di corrente soltanto quando la spina di alimentazione è staccata dalla presa di corrente.
  - Per evitare lesioni, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 60 minuti prima di spostarlo o di pulirlo.
  - Non utilizzare l'apparecchio come un mobiletto. Non collocare mai carta, cartone, plastica o altri oggetti al suo interno.
  - Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.



**ATTENZIONE!**  
**Pericolo di lesioni!**

Un utilizzo disattento comporta il pericolo di lesioni.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione. Non utilizzare prolunghe.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non posizionare il dispositivo sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.



**ATTENZIONE!**  
**Pericolo per la salute!**

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Rimuovere eventuali residui di alimenti bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza sufficiente (min. 40 cm) dagli altri oggetti su tutti i lati e verso l'alto. In particolare, non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come apparecchio indipendente e non deve essere incassato né installato all'interno di un armadio.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. fornelli).
- Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un fornello a gas o elettrico o di un altro forno caldo.
- Assicurarsi che
  - le fessure di aerazione non vengano coperte (ad es. con tende, tendine, riviste, tovaglie o simili) in modo tale che venga sempre garantita un'aerazione sufficiente;
  - l'apparecchio non sia esposto a fonti di calore dirette (come ad esempio termosifoni).
- Riempire l'apparecchio solo con una quantità di alimenti che lasci liberi i lati della parte interna e l'elemento riscaldante. Evitare di riempire eccessivamente l'apparecchio.
- Non riempire gli accessori di olio, poiché ciò può comportare rischi di incendio.



## **AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se utilizzato in modo improprio.

- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, in caso di temporale, estrarre sempre la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

Superfici sensibili all'interno:

- Non utilizzare oggetti appuntiti che potrebbero scalfirle.
- Per prelevare gli alimenti utilizzare utensili in legno o plastica resistenti alle alte temperature.



## **AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base resistente al calore.

---

## 4. Contenuto della confezione



### PERICOLO!

#### Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

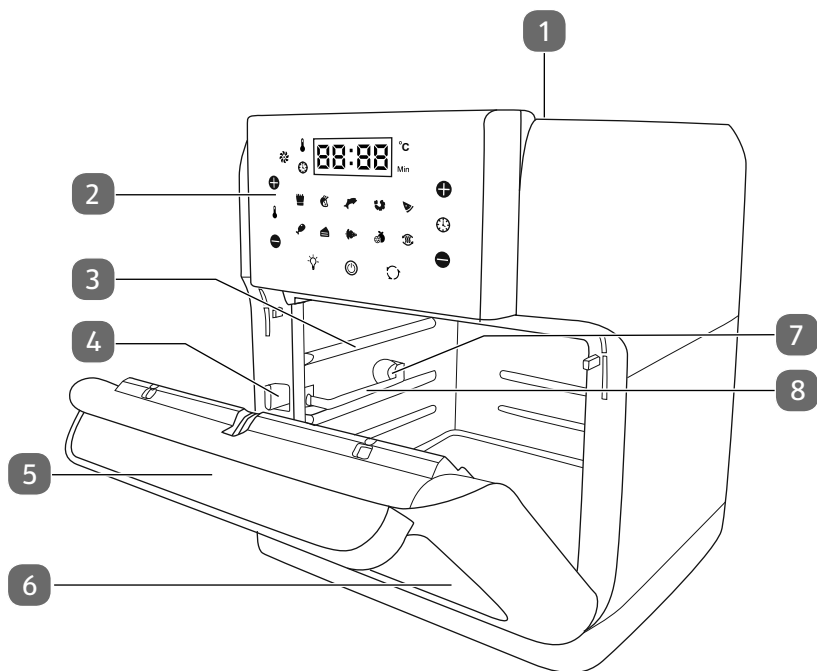
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

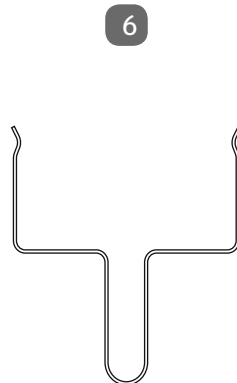
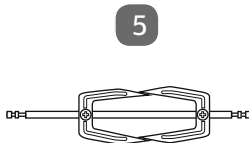
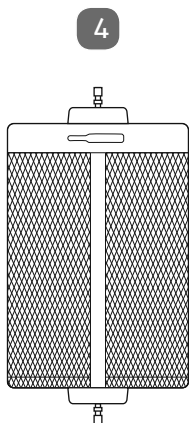
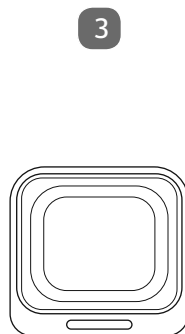
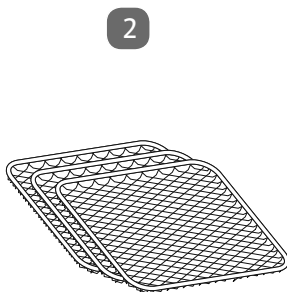
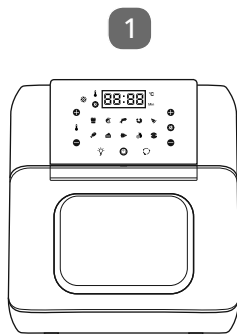
La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria calda
- Griglie (3x)
- Vaschetta di sgocciolamento
- Cestello girevole
- Spiedo girarrosto
- Supporto (utensile di rimozione per cestello girevole / spiedo girarrosto)
- Istruzioni per l'uso

## 5. Panoramica dell'apparecchio

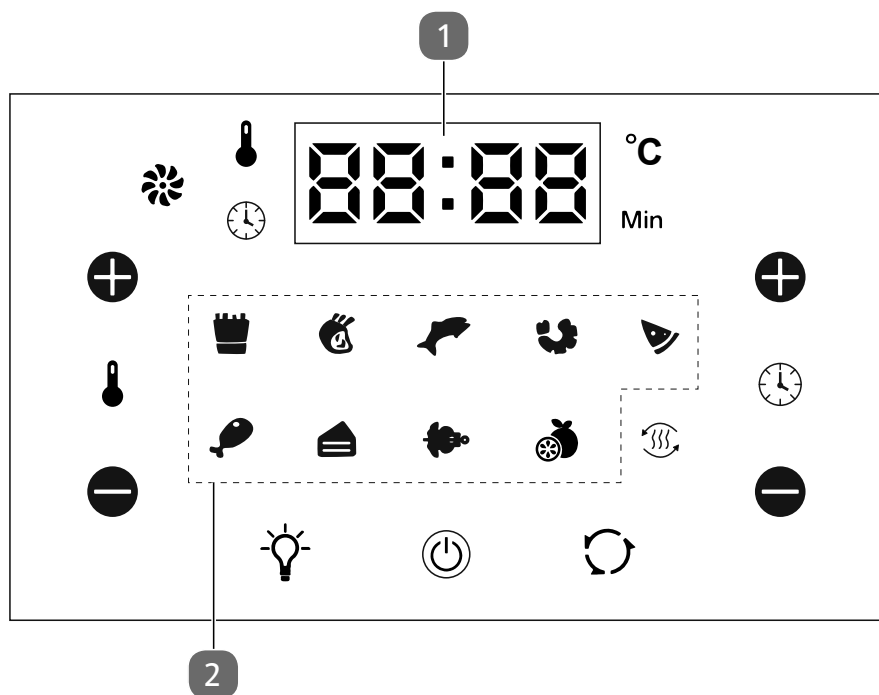


- 1) Coperchio superiore con fessure di aerazione
- 2) Pannello comandi
- 3) Guide
- 4) Interruttore di blocco (per cestello girevole / spiedo girarrosto)
- 5) Maniglia dello sportello
- 6) Finestrino nello sportello dell'apparecchio
- 7) Interblocco per cestello girevole / spiedo girarrosto
- 8) Guide per cestello girevole / spiedo girarrosto













- 1) Friggitrice ad aria calda
- 2) Griglie
- 3) Vaschetta di sgocciolamento
- 4) Cestello girevole
- 5) Spiedo girarrosto
- 6) Supporto (utensile di rimozione per cestello girevole / spiedo girarrosto)

## 5.1. Comandi



- 1) Display LCD (indicazione della temperatura di cottura in °C e del tempo di cottura in minuti)
- 2) Programmi di cottura automatici

### 5.1.1. Tasti funzione

Simbolo	Funzione
	Indicatore della temperatura
	Indicazione del tempo di cottura
	Indicatore ventola
	Aumento della temperatura
	Riduzione della temperatura
	Aumento del tempo di cottura
	Riduzione del tempo di cottura
	Accensione/spengimento luce
	Tasto On/Off
	Attivazione/disattivazione della rotazione (per cestello girevole / spiedo girarrosto)

### 5.1.2. Programmi di cottura automatici

Il simbolo del programma di cottura impostato si illumina durante il funzionamento.

Simbolo	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
	Patatine fritte congelate	200 °C	15 min
	Bistecca/braciola	180 °C	25 min
	Pesce	160 °C	15 min
	Gamberetti/scampi	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Coscia di pollo	190 °C	40 min
	Torte	160 °C	30 min
	Pollo alla griglia	190 °C	30 min
	Frutta essiccata	30 °C	2 ore
	Preriscaldamento	120 °C	12 min

## 5.2. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Verificare l'integrità dell'apparecchio e la completezza degli accessori.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature a un'altezza di lavoro comoda.
- ▶ Prima della messa in funzione e dopo ogni ulteriore utilizzo, pulire tutti gli accessori con acqua calda e un detergente delicato.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli accessori.
- ▶ Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.



### AVVISO!

#### Possibili danni materiali!

- Non pulire mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria calda esclusivamente a una presa installata con messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio. Tutti gli indicatori del pannello comandi lampeggiano una volta e viene emesso un segnale acustico. Il **TASTO ON/OFF** si accende.

## 5.3. Accensione/spengimento dell'apparecchio

- ▶ Premere il **TASTO ON/OFF** per accendere l'apparecchio. Sarà udibile un segnale acustico e tutti gli indicatori del pannello comandi si accenderanno.
- ▶ Toccare di nuovo il **TASTO ON/OFF** per spegnere l'apparecchio.



Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la ventola funziona per 20 secondi.

## 5.4. Riscaldamento a vuoto

Prima dell'uso è necessario riscaldare l'apparecchio ad alta temperatura una sola volta senza accessori per eliminare eventuali residui di grasso dovuti al processo produttivo.

- ▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Premere il **TASTO ON/OFF** per circa 2 secondi per accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere brevemente di nuovo il **TASTO ON/OFF**.

L'apparecchio inizia a funzionare con una temperatura di cottura di 190 °C e un tempo di cottura di 15 minuti.

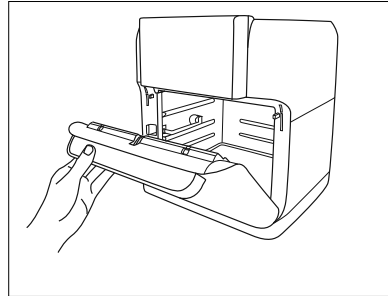


Al primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui del processo produttivo. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Garantire un'aerazione sufficiente.

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima del montaggio o dello spostamento per evitare lesioni.

## 5.5. Apertura dello sportello dell'apparecchio

- ▶ Per aprire lo sportello dell'apparecchio tirare la maniglia dello sportello.



## 5.6. Uso degli accessori

- ▶ Scegliere gli accessori adatti in base alle pietanze che si vogliono preparare.
- ▶ Posizionare sempre le pietanze negli appositi accessori per evitare che gli alimenti vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tirare la maniglia dello sportello per aprire lo sportello dell'apparecchio e installare i relativi accessori come descritto di seguito.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

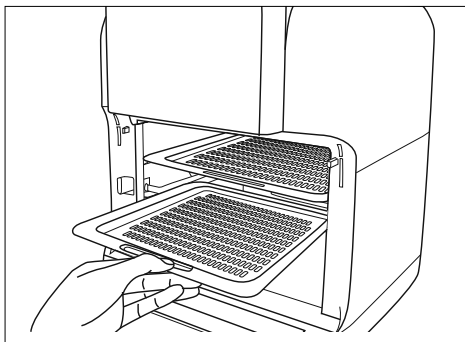
Gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento. Pericolo di ustioni.

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di sostituirli o rimuoverli.

### 5.6.1. Griglia

Utilizzare le griglie per essiccare, preparare pietanze croccanti o riscaldare la pizza. È possibile utilizzare 2 griglie contemporaneamente.

- ▶ Preparare la pietanza secondo la ricetta e collocarla al centro della griglia.
- ▶ Inserire la griglia in una delle due guide superiori e spingerla completamente all'interno.

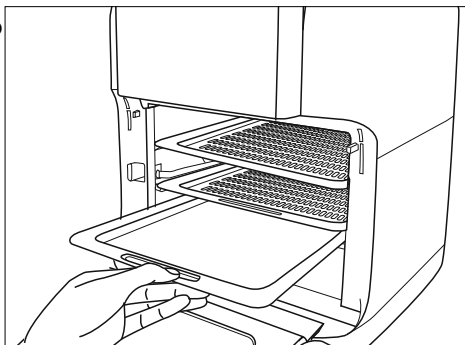


Più è alta la guida in cui si inserisce la griglia o la teglia, maggiore sarà la temperatura, pertanto le pietanze saranno pronte più rapidamente. Controllare di tanto in tanto le pietanze per evitare che si brucino.

### 5.6.2. Vaschetta di sgocciolamento

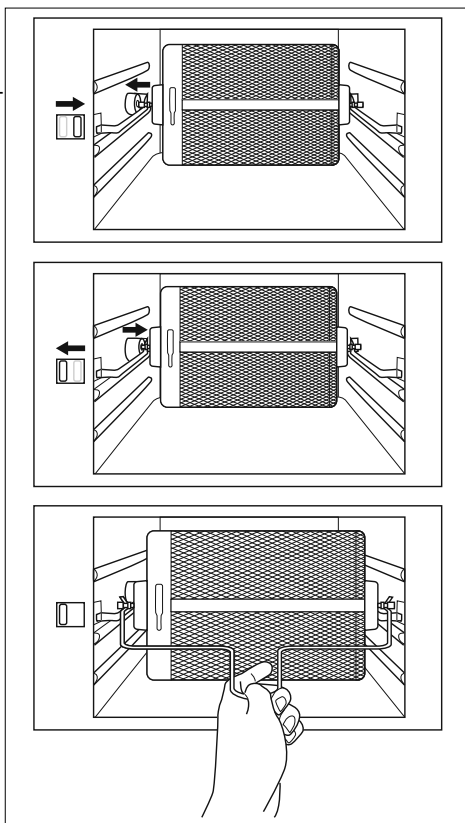
Gli avanzi di cibo o i grassi che gocciolano vengono raccolti nella vaschetta di sgocciolamento. Ciò agevola la pulizia della parte interna dell'apparecchio.

- ▶ Inserire la vaschetta di sgocciolamento nelle guide inferiori prima di ogni cottura in modo da catturare le gocce di olio e grasso o i residui.



### 5.6.3. Cestello girevole

- ▶ Spostare l'interruttore di blocco verso destra e inserire il cestello girevole sulle guide per cestello girevole e spiedo girarrosto in posizione di blocco.
- ▶ Rilasciare l'interruttore di blocco e bloccare il cestello girevole.
- ▶ Per evitare ustioni, rimuovere il cestello girevole mediante l'apposito supporto.



#### 5.6.4. Spiedo girarrosto



### AVVERTENZA!

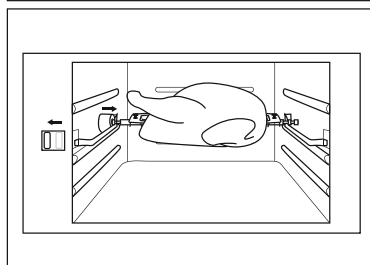
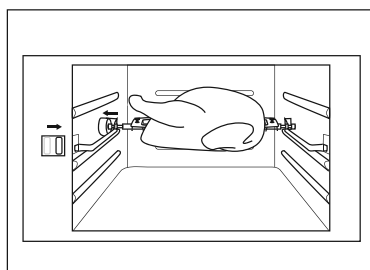
#### Pericolo di lesioni!

I rebbi dei fermi sono appositamente molto affilati. Sussiste il pericolo di lesioni da punture nella pelle.

- Non toccare le estremità appuntite.
- Conservare gli accessori in modo adeguato fuori dalla portata dei bambini.

Lo spiedo girarrosto è adatto per arrosti o polli interi con un peso massimo di circa 1,2 kg. Le pietanze da cucinare non devono essere di dimensioni troppo grandi.

- ▶ Preparare le pietanze secondo la ricetta.
- ▶ Infilare lo spiedo girarrosto per tutta la lunghezza del pollo/arrosto.
- ▶ Montare i fermi sullo spiedo girarrosto e inserire i rebbi nella carne.
- ▶ Fissare i fermi stringendo le viti.
- ▶ Spostare l'interruttore di blocco verso destra e posizionare lo spiedo girarrosto sulle guide per cestello girevole e spiedo girarrosto in posizione di blocco.
- ▶ Rilasciare l'interruttore di blocco e bloccare lo spiedo girarrosto.
- ▶ Assicurarsi che l'arrosto o il pollo possa ruotare liberamente nel forno.



---

## 6. Funzionamento della friggitrice ad aria calda

► Premere il **TASTO ON/OFF** per accendere l'apparecchio.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di ustioni!**

Durante il funzionamento, gli accessori e le superfici dell'apparecchio accessibili all'utilizzatore si scaldano notevolmente. Pericolo di ustioni.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Durante il funzionamento toccare l'apparecchio solo in corrispondenza della maniglia dello sportello.
- Per posizionare o rimuovere il cestello girevole e lo spiedo girarrosto dalla friggitrice ad aria calda, utilizzare il supporto in dotazione. Utilizzare inoltre presine/guanti da cucina per proteggersi dalle scottature.
- Durante l'uso, dall'apparecchio fuoriesce vapore. Tenere le mani lontane dal vapore.
- Toccare le pietanze calde soltanto con posate adatte, per esempio con una pinza per griglia.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

Sussiste il pericolo d'incendio a causa di oggetti o alimenti infiammabili.

- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda con sacchetti per la cottura in forno, carta da forno, pellicola di alluminio, oggetti metallici o infiammabili né contenitori in vetro. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- Non cuocere pietanze di pezzatura eccessiva. Tra la pietanza e gli elementi riscaldanti o le pareti del forno deve essere presente una distanza sufficiente.

**AVVISO!****Possibili danni materiali!**

Se viene inserita una quantità eccessiva di pietanze non è possibile chiudere lo sportello dell'apparecchio.

- Non chiudere lo sportello dell'apparecchio con forza.

**AVVISO!****Possibili danni materiali!**

Gli oggetti appuntiti o le posate in metallo danneggiano il rivestimento antiaderente degli accessori.

- Utilizzare posate in legno o plastica resistenti alle alte temperature.

## 6.1. Programmi di cottura automatici

Con il riscaldamento e la cottura automatici non è necessario impostare il tempo di cottura e la temperatura. I programmi impostano automaticamente i valori. La tabella riporta un riepilogo dei programmi automatici con la rispettiva indicazione sul display.

Simbolo	Funzione	Temperatura	Tempo di cottura
	Patatine fritte congelate	200 °C	15 min
	Bistecca/braciola	180 °C	25 min
	Pesce	160 °C	15 min
	Gamberetti/scampi	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Coscia di pollo	190 °C	40 min
	Torte	160 °C	30 min
	Pollo alla griglia	190 °C	30 min
	Frutta essicata	30 °C	2 ore
	Preriscaldamento	120 °C	12 min

- ▶ Toccare il simbolo desiderato per selezionare un programma di cottura automatico.

Il simbolo corrispondente si accende. Il display LCD mostra la temperatura di cottura in °C e il tempo di cottura in minuti. Il tempo di cottura è contato alla rovescia ogni minuto.

- ▶ Dopo aver selezionato il programma di cottura, toccare il **TASTO ON/OFF** per avviare il programma di cottura, o attendere 3 secondi per avviare automaticamente il programma di cottura.

L'indicazione lampeggia di nuovo e il programma di cottura si avvia.

L'apparecchio si riscalda e la ventola entra in funzione.



Durante la cottura è possibile aprire lo sportello dell'apparecchio per controllare lo stato di cottura. Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, il programma di cottura viene messo in pausa.

Dopo la chiusura dello sportello dell'apparecchio, il programma di cottura in pausa continua con il tempo di cottura e la temperatura di cottura rimanenti.

- ▶ Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare la pietanza per ottenere un risultato di cottura uniforme.

Nel programma automatico "Pollo alla griglia", il cestello girevole / lo spiedo girarrosto ruota automaticamente. Durante la modalità di rotazione il tasto di rotazione lampeggia.

- ▶ Premere il **TASTO DI ROTAZIONE** per interrompere la modalità di rotazione.

Durante il funzionamento la temperatura e il tempo di cottura residuo vengono visualizzati in alternanza sul display LCD. È possibile modificare in qualsiasi momento la temperatura o il tempo di cottura:

- ▶ Premere il tasto **AUMENTA TEMPERATURA DI COTTURA +** o **DIMINUISCI TEMPERATURA DI COTTURA -** per modificare la temperatura di cottura in incrementi di 5 °C. È possibile impostare una temperatura di cottura compresa tra 65 °C e 200 °C.
- ▶ Premere il tasto **AUMENTO DEL TEMPO DI COTTURA +** o **DIMINUZIONE DEL TEMPO DI COTTURA -** per modificare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 0 e 60 minuti.



Tenere premuti i tasti freccia più a lungo per accelerare l'impostazione del tempo e della temperatura di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e si spegne. La ventola continua a girare per 20 secondi.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le pietanze utilizzando guanti da forno o rimuovere il cestello girevole / spiedo girarrosto con l'apposito supporto.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

---

### 6.1.1. Interruzione anticipata del processo di cottura

- ▶ Per interrompere in anticipo la cottura, tenere premuto il **TASTO ON/OFF** per circa due secondi.
- ▶ Per scollegare completamente il dispositivo dalla rete elettrica, estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

## 6.2. Impostazione manuale

Premere il **TASTO ON/OFF**. L'apparecchio inizia a funzionare con una temperatura di cottura di 190 °C e un tempo di cottura di 15 minuti.

### 6.2.1. Impostazione del tempo di cottura

- ▶ Premere il tasto **AUMENTA TEMPERATURA DI COTTURA +** o **DIMINUISCI TEMPERATURA DI COTTURA -** per modificare la temperatura di cottura in incrementi di 5 °C. È possibile impostare una temperatura di cottura compresa tra 65 °C e 200 °C.

### 6.2.2. Impostazione della temperatura di cottura

- ▶ Premere il tasto **AUMENTO DEL TEMPO DI COTTURA +** o **DIMINUIZIONE DEL TEMPO DI COTTURA -** per modificare il tempo di cottura in incrementi di 1 minuto. È possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 0 e 60 minuti.



Tenere premuti i tasti freccia più a lungo per accelerare l'impostazione del tempo e della temperatura di cottura.

Le impostazioni consigliate sono riportate nella tabella seguente. I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Essi possono essere modificati a seconda della quantità, della pietanza o dei propri gusti.

Pietanza	Quantità	Tempo di cottura	Temperatura di cottura
Patatine fritte sottili congelate	300-500g	15-16 min	200 °C
Patatine fritte spesse congelate	300-500g	15-20 min	200 °C
Patatine fritte fatte in casa	300-500g	10-16 min	200 °C
Cunei di patate fatti in casa	300-500g	18-22 min	182 °C
Cubetti di patata fatti in casa	500-700g	12-18 min	182 °C
Hash browns	250 g	15-18 min	182 °C
Gratin di patate	300 g	15-18 min	200 °C
Bistecca	110 - 500 g	8-12 min	182 °C
Braciole di maiale	110 - 500 g	10-14 min	182 °C
Hamburger	110 - 500 g	7-14 min	182 °C
Sausage roll	110 - 500 g	13-15 min	200 °C
Cosce di pollo	110 - 500 g	18-22 min	182 °C
Petto di pollo	110 - 500 g	10-15 min	182 °C
Involtini primavera	110 - 340 g	15-20 min	200 °C
Bocconcini di pollo surgelati	110 - 500 g	10-15 min	200 °C
Bastoncini di pesce surgelati	110 - 500 g	6-10 min	200 °C
Crocchette di mozzarella	110 - 500 g	8-10 min	182 °C
Verdure ripiene	110 - 500 g	10 min	160 °C
Torte	150 - 250 g	20-25 min	160 °C
Quiche	150 - 250 g	20-22 min	182 °C
Muffin	9 Pezzi	15-18 min	200 °C
Anelli di cipolla congelati	450 g	15 min	200 °C

- 
- ▶ Premere il **TASTO DI ROTAZIONE** per avviare la rotazione automatica dello spiedo girarrosto. Durante la modalità di rotazione il **TASTO DI ROTAZIONE** lampeggia.



Durante la cottura è possibile aprire lo sportello dell'apparecchio per controllare lo stato di cottura.

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, il programma di cottura viene messo in pausa.

Dopo la chiusura dello sportello dell'apparecchio, il programma di cottura in pausa continua con il tempo di cottura e la temperatura di cottura rimanenti.

- ▶ Trascorsa la metà del tempo di cottura, girare la pietanza per ottenere un risultato di cottura uniforme.

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e si spegne. La ventola continua a girare per circa 20 secondi.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- ▶ Rimuovere le pietanze utilizzando guanti da forno o rimuovere il cestello girevole / spiedo girarrosto con l'apposito supporto.
- ▶ Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.

### **6.3. Accensione dell'illuminazione**

- ▶ Premere il tasto **ACCENSIONE/SPEGNIMENTO LUCE** per accendere l'illuminazione. L'illuminazione si spegne automaticamente dopo 3 minuti. Quando l'illuminazione è accesa, il tasto lampeggia.

### **6.4. Spegnimento dell'apparecchio**

- ▶ Spegner l'apparecchio al termine di ogni utilizzo. A tale scopo, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio lasciando aperto lo sportello dell'apparecchio, quindi pulirlo.

## 7. Risoluzione dei problemi

In caso di anomalie dell'apparecchio, verificare per prima cosa se sia possibile risolvere il problema con l'ausilio del prospetto seguente.

Non tentare mai di riparare autonomamente gli apparecchi. Nel caso sia necessaria una riparazione, rivolgersi al nostro servizio di assistenza o a un altro centro di riparazione specializzato.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione elettrica.	Inserire la spina di alimentazione in una presa con messa a terra.
	Tempo di cottura e temperatura di cottura non impostati.	Impostare il tempo di cottura e la temperatura di cottura.
	Lo sportello dell'apparecchio non è stato chiuso correttamente.	Controllare che lo sportello dell'apparecchio sia chiuso.
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità degli ingredienti è troppo grande.	Cuocere porzioni più piccole per ottenere un risultato uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura di cottura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo.
Le pietanze sono cucinate in modo non uniforme.	Il cestello girevole / lo spiedo girarrosto non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il cestello girevole / spiedo girarrosto nelle guide in posizione di blocco.
Gli stuzzichini fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	La pietanza in preparazione è adatta solo a friggitrici tradizionali, non alla cottura ad aria calda.	Utilizzare gli stuzzichini da forno o spennellare un po' d'olio sugli stessi per un risultato più croccante.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Dal dispositivo esce del fumo bianco.	Le pietanze sono grasse.	Durante la preparazione di pietanze grasse, il grasso cola nella vaschetta di sgocciolamento. La presenza di grasso nella vaschetta di sgocciolamento causa un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	La vaschetta di sgocciolamento presenta ancora i residui di grasso della cottura precedente.	I residui di grasso bruciano nel vano di cottura. Pulire la vaschetta di sgocciolamento dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel contenitore.
	La varietà di patate non è adatta. Utilizzare solo varietà di patate adatte (che tengano bene la cottura).	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patatine sono troppo umide.	La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato. Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa mezzo cucchiaino d'olio. Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

## 8. Pulizia



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
- Prima di pulire l'apparecchio estrarre la spina di alimentazione dalla presa.
- Prestare attenzione che nell'apparecchio non penetrino liquidi od oli.

Possibili danni all'apparecchio dovuti a cortocircuito.

- Non utilizzare materiali duri come pagliette per pentole ecc. I resti della paglietta o della spugna dura eventualmente rimasti nell'apparecchio possono provocare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti spray per il forno.
- Una volta pulito il vano di cottura, asciugarlo a fondo.



### AVVERTENZA!

#### Superfici molto calde!

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo.



### ATTENZIONE!

#### Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di vetro infranto.

- Non spruzzare acqua sullo sportello bollente dell'apparecchio perché il vetro potrebbe infrangersi.



## **AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di operazioni improprie compiute sulle superfici delicate dello stesso.

- Evitare solventi e detergenti abrasivi e chimici in quanto possono danneggiare la superficie e/o le scritte dell'apparecchio.
- Per evitare graffi sulle superfici, non utilizzare materiali solidi per la pulizia.
- Rimuovere lo sporco più grossolano con una spatola in legno.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Gli accessori sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Rimuovere il cestello girevole, lo spiedo girarrosto con i fermi, le griglie e la vaschetta di sgocciolamento.
- ▶ Rimuovere i fermi dallo spiedo girarrosto allentando le viti e facendo scorrere i fermi sullo spiedo per estrarli.
- ▶ Lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato prima del primo utilizzo e, in seguito, dopo ogni ulteriore utilizzo. In presenza di residui di grasso considerevoli, immergerli in acqua calda per circa 10 minuti.
- ▶ Immergere le parti a cui aderiscono gli alimenti bruciati in acqua tiepida e saponata per rimuovere lo sporco ostinato.
- ▶ Asciugare accuratamente tutti gli accessori.
- ▶ Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno caldo e umido con un po' di detersivo delicato.
- ▶ Pulire l'interno del dispositivo con detergenti caldi e non abrasivi. Utilizzare una spugna inumidita con un detersivo delicato.
- ▶ Se necessario, pulire i residui di alimenti indesiderati dal pannello comandi con un panno inumidito con acqua tiepida e sapone. Assicurarsi che l'umidità non penetri nell'apparecchio.

## 9. Conservazione/trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ▶ Assicurarsi che tutti i componenti dell'apparecchio siano puliti e asciutti.
- ▶ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere, dal gelo e dai raggi diretti del sole.
- ▶ Assicurarsi di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 10. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



### APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare il vecchio apparecchio a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## 11. Dati tecnici

Friggitrice ad aria calda	
Modello	MD 10072
Distributore	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Numero del registro di commercio	HRB 13274
Alimentazione elettrica	AC 220–240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale assorbita	1500 Watt
Dimensioni (La x A x P)	33,6 cm x 36,5 cm x 33,6 cm
Capacità	10 l
Temperature	
Disidratazione dei cibi	30 - 75 °C
Preparazione dei cibi	65 - 200 °C

## 12. Informazioni sulla conformità



MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali e alle altre disposizioni vigenti in materia:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE (e regolamento sulla progettazione ecocompatibile 2019/1782)
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

## 13. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>G2-DUAL S.a.S.</b> <b>MEDION Service Center</b> <b>Via Brigata Reggio, 47/AB</b> <b>42124 Reggio Emilia</b> <b>Italia</b>	
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ilfangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

---

## 14. Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 21.05.2021

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

## 15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; [datsenschutz@medion.com](mailto:datsenschutz@medion.com). Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni lega-

---

li tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

---

